PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing

Instructions for use

Mode d'emploi

Anleitung

Instrucciones de Uso

Istruzioni d'uso

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσεως

تعليمات الاستخدام

TYPE 182613

MINI FRYER & FONDUE

NL **Gebruiksaanwijzing** 4

UK **Instructions for use** 7

F **Mode d'emploi** 11

D **Anleitung** 15

E **Instrucciones de Uso** 18

I **Istruzioni d'uso** 22

S **Bruksanvisning** 25

DK **Brugsanvisning** 28

N **Bruksanvisning** 32

SF **Käyttöohje** 35

P **Instruções de utilização** 39

GR **Οδηγίες χρήσεως** 42

ARAB **تعليمات الاستخدام** 47

AUG 2009 V0

VOOR HET GEBRUIK

Deze gebruiksaanwijzing eerst helemaal doorlezen en vervolgens opbergen om later nog eens te kunnen raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat (220-240 volt). Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

Verwijder eventuele stickers en reinig voor gebruik alle onderdelen (behalve het elektrische deel) in een sopje en spoel ze goed na.

VEILIGHEID

Lees aandachtig de volgende raadgevingen:
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Schakel nooit het apparaat in voordat u er olie of vet in heeft gedaan.
- Dompel het apparaat nooit in water.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.
- Verplaats het apparaat nooit tijdens het gebruik. De olie of het vet wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met het verplaatsen totdat het is afgekoeld.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter. Let goed op als het gebruikt wordt in de nabijheid van kinderen. Het apparaat en de diverse onderdelen worden erg heet, pak de pan alleen beet aan de handvatten.
- Plaats het apparaat altijd op een stevig oppervlak en houd brandbare materialen uit de buurt.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van een tafel, werkblad e.d. staat dat iemand het eraf zou kunnen stoten; zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijven haken.
- Zorg dat het apparaat niet dichtbij of op een ingeschakelde kookplaat staat.
- Houd het apparaat uit de buurt van water wanneer het in gebruik is en wanneer de olie of het vet nog heet is. Water in hete olie of vet gaat spatten. Droog het voedsel daarom altijd eerst met keukenpapier en schud ijsresten er zoveel mogelijk af.
- Trek na het gebruik direct de stekker uit het stopcontact.

PRINCESS TIPS

- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is, maar stuur het dan naar onze servicedienst.
- Indien het netsnoer beschadigd is, dient het, om ongelukken te voorkomen, vervangen te worden door de fabrikant, diens servicedienst of een andere vakman.
- Het apparaat is voorzien van een thermische zekering. Indien de thermostaat defect mocht raken en er gevaar voor oververhitting bestaat, wordt de stroom automatisch onderbroken. Uw apparaat moet dan naar de servicedienst teruggebracht worden.

FRITUREN GEBRUIK VAN HET TOESTEL

- Open het deksel door het naar beneden drukken van de knop naast de thermostaat draaiknop.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik grondig met heet water en een beetje afwasmiddel. Let daarbij op dat het elektrische gedeelte niet met water in aanraking komt.
- Spoel uit met schoon water en droog het apparaat zorgvuldig.
- Vul het apparaat met vet of plantaardige olie. Indien u vaste blokken vet gebruikt, snij deze dan eerst in stukjes en stel de thermostaatknop in op 90 °C tot het vet volledig gesmolten is.
- Het oliepeil dient zich altijd tussen de onderste (min) en de bovenste (max) niveau-aanduiding te bevinden, +/- 1 l.
- Stel de thermostaatknop op de gewenste temperatuur in. Zie baktabel met temperaturen op voorkant friteuse.
- Het lampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Dompel, wanneer het lampje uitgaat, eerst het lege mandje in de olie. Dit verhindert dat het voedsel vast gaat kleven.
- Plaats het te frituren voedsel in het mandje. Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen.

- Gebruik de afneembare handgreep om het mandje in de friteuse te plaatsen. Verwijder daarna de handgreep van het mandje. LET OP: controleer of de handgreep goed aan het mandje vastgehaakt is zodat het mandje er niet afvalt bij het opschudden van de frites.
- Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Haal het mandje weer omhoog als de frituurtijd is verstreken en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Spoel de handgreep en het mandje na gebruik om en droog ze grondig af.
- Als de friteuse goed is afgekoeld, kunt u het mandje terugplaatsen en het apparaat opbergen. Berg uw friteuse met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op. De olie en het mandje kunt u hierbij in de friteuse laten.

FRITUURTIPS
- Gebruik, voor een beter resultaat, de aanbevolen olie of vet. Het wordt afgeraden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Vervang regelmatig de olie of het vet, zeker als deze donker of vuil wordt of abnormaal begint te schuimen. Reinig de kuip bij iedere vervanging.
- Iedere langdurige verwarming vermindert de kwaliteit van de olie of het vet. Schakel de friteuse na ieder gebruik uit.
- Om een goed resultaat te verkrijgen, bakt u bij voorkeur geen te grote hoeveelheden in één keer.
- Gebruik maximaal 300 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 200 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling. Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Bij frites van verse aardappelen gebruikt wordt: droog de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt.
- Bak de friet in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 °C. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 190 °C. Goed laten uitdruipen alvorens op te dienen.
- Frituur niet te veel voedsel in één keer. Bedek alleen de bodem van het mandje, zodat de temperatuur van de olie niet daalt. Hierdoor zou het voedsel namelijk meer olie opnemen.
- Houd u aan de voorgeschreven frituurtijd.
- Doe geen zout op het voedsel voor of tijdens het frituren, maar pas wanneer het uit het mandje gehaald is. Zout en water bederven de olie.
- Laat het voedsel goed uitlekken en laat het vervolgens verder uitlekken op keukenpapier zodat overtollig vet verdwijnt.
- Eet het voedsel na bereiding direct op. Voedsel dat een tijdje warm moet worden gehouden moet u niet in een afgedekte schaal leggen. Door de condens is het later niet meer knapperig. U kunt het beter in de oven bewaren.

FONDUE GEBRUIK VAN HET TOESTEL
Deze elektrische fonduepan heeft een regelbare temperatuurinstelling en is daardoor uitermate geschikt voor verschillende soorten fondues, zoals de klassieke vleesfondue, maar ook voor kaas-, Chinese of chocoladefondue.

- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik grondig met heet water en een beetje afwasmiddel. Let daarbij op dat de het elektrische gedeelte niet met water in aanraking komt.
- Spoel uit met schoon water en droog het apparaat zorgvuldig.
- Gebruik steeds olie die voor hoge temperaturen geschikt is en vervang die na iedere bereiding. Het oliepeil dient zich altijd tussen de onderste (min) en de bovenste (max) niveau-aanduiding te bevinden, +/- 1 l.
- Bovenstaande geldt ook indien men in plaats van olie bouillon, kaas of chocolade gebruikt.
- Verwijder, vanuit verticale positie 90°, het deksel.
- Plaats de fonduering op de fonduepan om oliespatten te vermijden.
- Plaats de fonduepan in het midden van de tafel.
- Hecht voor alle veiligheid het snoer aan de tafel vast. Vergeet niet het snoer los te maken voordat u de fonduepan verplaatst.
- Voor de klassieke vleesfondue wordt de thermostaat op 170 ºC ingesteld. Stel de temperatuur zodanig in dat het mengsel net gaat borrelen. Voor kaas-, Chinese en chocoladefondue kan de thermostaat beter lager gezet worden, bijvoorbeeld op 90 ºC.

- Vooral kaas en chocolade dienen langzaam opgewarmd te worden, anders gaan deze vastkoeken. Roer af en toe even om een glad mengsel te verkrijgen.
- Het lampje gaat uit wanneer de gewenste temperatuur is bereikt.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen in de pan. Prik met de vorkjes alleen in de ingrediënten, niet in de pan.
- Trek na het gebruik de stekker uit het stopcontact en laat de fonduepan afkoelen.
- Berg uw fonduepan met gesloten deksel op een droge en donkere plaats op

REINIGING EN ONDERHOUD

Trek de stekker uit het stopcontact.
Dompel het apparaat nooit onder in water!

Reinigen van de buitenzijde
Reinig de buitenzijde van het apparaat regelmatig met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek.

Reinigen van de binnenzijde
Bij het vervangen van de olie, bouillon, kaas of chocolade, kunt u meteen de binnenzijde van het apparaat schoonmaken. Leeg de pan en maak de binnenzijde eerst met keukenpapier en vervolgens met een natte, in zeepsop gedompelde doek schoon. Spoel de binnenzijde goed na met schoon water, zodat alle zeepresten eruit zijn en laat alles goed drogen.

Schoonmaaktip: doe een kopje water en een klein scheutje afwasmiddel in de pan. Schakel het apparaat in op de laagste stand en laat hem een minuut of 10 aan staan. Daarna uitschakelen en goed uitspoelen.

OLIE VERVANGEN

Bij fondue adviseren we om na ieder gebruik de olie te vervangen. Frituurolie kan meerdere malen gebruikt worden.

Bij goede frituur- en fondueolie hangt de bruikbaarheidsduur van de olie af van:
- hoe vaak de pan gebruikt wordt;
- hoe lang de pan gebruikt wordt;
- de temperatuur tijdens het gebruik;
- de hoeveelheid voedsel (bij te grote hoeveelheden koelt de olie te sterk af);
- de eigenschappen van het voedsel (bijv. gebruikte kruiden);
- de reiniging van de olie tijdens en na het frituren en fonduen. Verwijder tijdens het frituren en fonduen voedseldeeltjes en deeg- of paneermeelresten die in de olie gevallen zijn. Het is aan te bevelen na het frituren de olie te filteren. Ga hierbij als volgt te werk:

a. Laat de olie afkoelen.
b. Laat het mandje uitlekken en neem het uit de pan.
c. Leg keukenpapier in het mandje.
d. Filtreer de olie door het mandje in een even grote bak.

FONDUE RECEPTEN

Fondue is niet alleen smaakvol, het kan ook heel gezond zijn en zelfs goed voor de lijn. Om u er wegwijs in te maken zijn hier wat handige tips en recepten. Wij wensen u er heel veel plezierige uren mee!

VLEESFONDUE IN OLIE

Benodigdheden voor 4 personen:
Zuivere plantaardige olie, bijv. maïs, arachide of soja. Olijfolie kan ook, maar dat ruikt en smaakt sterker. 300 gram runderhaas, 300 gram kipfilet, voorgegaarde aardappelen, voorgegaarde maïskolven in schijven, stukjes paprika en warm, vers brood, met lekkere sausjes.

Per persoon is 250 gram vlees voldoende. Snijd het vlees in blokjes van 1 bij 1 centimeter.

CHINESE FONDUE IN BOUILLON
Deze fonduevorm is puur van smaak en kan heel caloriearm en gezond zijn. Er zijn heel veel combinatiemogelijkheden met vis, groente, gevogelte en vlees.

Benodigdheden voor 4 personen:
4 grote garnalen, 2 kipfilets, 12 mosselen, 4 tongfilets, 100 gram gefileerde zalm, 8 champignons, 4 tomaatjes, 4 sjalotjes (half gaar gekookt).

Dit is nog maar het begin, in deze fondue kan eigenlijk alles bijv. verse oesters of dunne plakjes ossenhaas. Belangrijk: Snijd de stukjes niet te dik en ook niet in blokjes.

Drink ten slotte een klein kopje van de krachtige bouillon waarin alles is gegaard. Heel veel plezier met experimenteren!

KAASFONDUE (WITTE WIJN EN KAAS)
Naar een beroemd Zwitsers recept.

Benodigdheden voor 4 personen:
300 gram Emmentaler, 400 gram Gruyère, 4 glazen droge witte wijn, 1 likeurglas Kirsch, 1 teentje knoflook, een beetje peper en zout, snufje nootmuskaat, 25 gram maïzena, 1 kopje water. Wijnkeuze: Riesling of originele Zwitserse Fendait.

Wrijf de pan flink in met de knoflook, giet daarna de wijn in de pan en wacht tot deze kookt. Dan voegt u de zeer fijn gesneden of gemalen kaas toe. Met een houten spatel flink blijven roeren tot de massa weer aan de kook en goed glad is. Peper, zout en nootmuskaat toevoegen en vooral goed blijven roeren. Maak de maïzena aan met koud water en voeg dit flink roerend bij de kokende massa. De temperatuur laag zetten. Als u de spatel eruit trekt, moet de massa soepel zijn en draden trekken. Dan de Kirsch toevoegen en de fonduepan op de laagste stand zetten.

CHOCOLADE FONDUE
Deze fondue is een groot succes voor een kinderpartij. Als dessert met een paar druppels Armagnac erbij is het zeer geslaagd na een chique diner.

Benodigdheden voor 6 personen:
200 gram chocolade (puur, melk, wit en daarnaast vele smaken als koffie en noten),
25 gram boter, 25 gram suiker, 400 gram water (of room).
Garnituur om aan een vorkje te prikken: ontpitte kersen, aardbeien, stukjes banaan, perzik, blokjes cake, bitterkoekjes.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE ART. 182613

BEFORE USE
First read the entire manual and retain it for future reference. Make sure that the mains voltage in your household corresponds with that of the appliance (220-240 volts). Only connect this appliance to an earthed socket.

Remove any stickers and clean all parts before use (except the electrical part) in soapy water and rinse them well.

SAFETY
Please read the following advice:
- This appliance is only intended for domestic use.
- Never turn on the appliance before filling it with oil or fat.
- Never immerse the appliance in water.
- Always remove the plug from the electrical socket before cleaning.
- Never move the appliance during use. The oil or fat becomes hot and you could burn yourself. Wait to move the appliance until it has cooled off.
- Never leave the appliance unattended. Pay attention when it is in use near children. The appliance and the various parts become very hot; always pick up the pan by the handles.
- Always place the appliance on a sturdy surface and keep flammable materials away from it.

- Ensure that the appliance is far from the edge of the table or working surface so that it can't be knocked over; also make sure that the cord does not hang in such a way that someone could trip over it or become entangled.
- Keep the appliance away from a hotplate that is switched on.
- Keep the appliance away from water when in use and when the oil or fat is still hot. Water spatters when in hot oil, so first dry the food with a paper towel and shake off as much of the frosty bits as you can.
- After use, immediately remove the plug from the electrical socket.

PRINCESS TIPS
- Do not use the appliance if it is damaged; send it to our service department.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to prevent a hazard.
- The appliance is equipped with a thermal fuse. If the thermostat malfunctions and the appliance could get overheated, the electric current is automatically interrupted. Your appliance should then be returned to our service department.

DEEP-FRYER APPLIANCE USE
- To open the lid, push in the button next to the temperature dial.
- Before first use, clean the appliance thoroughly with hot water and a bit of detergent. Make sure that the electrical part does not get wet.
- Rinse with clean water and thoroughly dry the appliance.
- Fill the appliance with fat or vegetable oil. If you use hard blocks of fat, first cut them in pieces and set the temperature dial at 90° C until the fat has completely melted.
- The oil level should always be between the lowest (min) and the highest (max) level indicator, +/- 1 L.
- Adjust the thermostat button to the desired temperature. Consult the table with temperatures on front side of deep fryer.
- The light turns off when the desired temperature is reached.
- When the light turns off, first dip the empty basket in the oil. This keeps the food from sticking.
- Put the food you wish to deep-fry in the basket. For best results, put the food in dry.
- Use the detachable handle to place the basket in the deep fryer. Then remove the grip from the basket. IMPORTANT: make sure that the handle is properly attached to the basket so that it will not fall off when shaking up the chips (or other foods).
- Slowly immerse the basket to prevent bubbling.
- Lift the basket up again when the deep-frying is done and hang it on the hook in the pan so the oil can drip out.
- Remove the plug from the electrical socket.
- Rinse the handle and the grip after use and dry thoroughly.
- When the deep fryer has entirely cooled off, you can remove the basket and store the appliance. Store it with the lid on in a dark and dry place. You can leave the basket and oil in the deep fryer.

DEEP-FRYING TIPS
- For better results, use the recommended oil or fat. It is strongly discouraged to use different types of oil or fat at the same time.
- Regularly replace the oil or fat, and especially if it gets dark or dirty, or if it starts frothing abnormally. Clean the tub each time before you replace the oil or fat.
- Any heating for a long period of time lessens the quality of the oil or fat. Turn the deep fryer off after every use.
- To obtain the best results, do not fry large amounts of food all at once.
- Use at the most 300 grams of chips per litre of oil.
- Use a maximum of 200 grams of deep-frozen foods due to the rapid cooling. Shake off deep frozen products over the sink to remove ice remains.
- When using chips from fresh potatoes: dry the chips after washing so that no water will be in the oil.
- Fry the chips in 2 turns. First frying turn (pre-frying): 5 – 10 minutes at 170° C. Second frying turn: 4 minutes at 190° C. Allow to drip well before serving.
- Don't fry too much food at once. Only cover the bottom of the basket, so the temperature of the oil doesn't drop; this would cause the food to absorb more oil.
- Keep to the prescribed deep-frying time.
- Do not add salt to the food before or during deep-frying; do so only when the basket has been removed from the fryer. Salt and water spoil the oil.

- Let the food drip well and pat it with paper towels so that excess fat is removed.
- Eat the food immediately after deep-frying. Food that should be kept warm should not be placed in a covered dish. After a while it will lose its crispiness due to the condensation. It is better to keep it in the oven.

FONDUE APPLIANCE USE
This electric fondue pan has an adjustable temperature setting and is therefore extremely suitable for various types of fondues, such as the classic meet fondue, but also for a cheese, Chinese or a chocolate fondue.

- Clean the appliance thoroughly before first use with hot water and a bit of dishwashing liquid. Make sure that the electric part does not come into contact with water.
- Rinse with clean water and dry the appliance carefully.
- Always use oil that is suitable for high temperatures and replace it after each preparation.
- The oil level must always be between the lowest (min) and highest (max) level indication, +/- 1L.
- The above also applies when cheese or chocolate is used instead of oil.
- Remove the lid from a vertical 90º position.
- Place the fondue ring on the fondue pan in order to prevent oil spatters.
- Place the fondue pan in the middle of the table.
- For the sake of safety, attach the lead to the table. Do not forget to loosen the lead before moving the fondue pan.
- For the classic meat fondue, thermostat is set at 170º C. set the temperature in such a way that the mixture will not begin to boil. For a cheese, Chinese and chocolate fondue, it is best to set the thermostat lower, at 90º C
- Cheese and chocolate must especially be heated up slowly, or it will cake (on to the sides). Stir now and then to keep the mixture smooth.
- The lamp goes off when the desired temperature has been reached.
- Do not use any sharp objects in the pan. Use the forks to prick only the ingredients, not in the pan.
- After use, remove the plug from the outlet and allow the fondue pan to cool off.
- Store your fondue and, with the lid closed, on a dry and dark place

CLEANING AND MAINTENANCE

Remove the plug from the outlet.
Never immerse the appliance in water!

Cleaning the outside
Regularly clean the outside of the appliance with a moist cloth and dry with a soft clean cloth.

Cleaning the inside
When replacing the oil, bouillon, cheese or chocolate, you can also clean the inside of the appliance. Empty the pan and first clean the inside with paper towel and then with a wet cloth dipped in soap. Now rinse the inside well with clean water so that all soap remains are gone and allow to dry well.

Cleaning tip: put a cup of water and dishwashing liquid in the pan. Switch on the appliance on the lowest setting and allow it to stand for about 10 minutes. Then switch off and rinse well.

REPLACING OIL
For fondue, we recommend that you replace the oil each time. Frying oil can be used several times.

For good frying and fondue oil, the amount of time you can use the oil depends on:
- How often the pan is used.
- How long the pan is used.
- The temperature during use.
- The amount of the food (with too large quantities, the oil cools off too quickly).
- The characteristics of the food (e.g. herbs used).

- The cleaning of the oil during and after deep-frying and fondueing. While deep-frying and fondueing, remove bits of food and remaining dough or breading that has fallen into the oil. After deep-frying, we recommend that you filter the oil. Do so as follows:

a. Allow the oil to cool off.
b. Allow the basket to drip, and remove it from the pan.
c. Place some paper towels in the basket.
d. Filter the oil through the basket into a container of the same size.

U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	**NEUTRAL**
BROWN	**LIVE**
GREEN/YELLOW	**EARTH**

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

If a 13Amp (BS1363) plug is used, a 13Amp (BS1362) fuse must be fitted, or if any other type of plug is used, a 13Amp fuse must be fitted, either in the plug or adaptor, or on the Distribution Board.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

FONDUE RECIPES
Fondue is not only tasty, I can also be very healthy and even good for your figure. In order to give you an idea, we have a few handy tips are recipes. We wish you hours of pleasure with it!

MEAT FONDUE IN OIL
For 4 persons:
Pure vegetable oil, corn, peanut or soy. Olive oil is also an option, but it smells and tastes stronger. 300 grams tenderloin, 300 g chicken fillet, pre-boiled potatoes, pre-boiled sliced corn on the cob, pieces of bell pepper and hot fresh bread, with delicious sauces.

250 g meet is sufficient per person. Cut the meet into cubes of 1x1 centimetre.

CHINESE FONDUE IN BOUILLON
This is pure flavour, and can be very low-calorie and healthy. There are all sorts of combinations possible with fish, vegetable, poultry and meat.

For 4 persons:
4 large shrimp, to chicken fillet is, 12 mussels, 4 fillets of sole, 100 g salmon fillet, 8 mushrooms, numeral for tomatoes, 4 shallots (parboiled) this is.

This is just the beginning; in this fondue everything is possible, such as fresh oysters or thin slices of tenderloin. Important: do not cut the pieces too thick, and also not in cubes.

Finally, drink a small cup with the rich bouillon in which everything was cooked. Have fun experimenting.

CHEESE FONDUE (WHITE WINE AND CHEESE)
According to a famous Swiss recipe.

For 4 persons:
300 g Emmenthaler, 400 gram Gruyere, 4 glasses dry white wine, 1 liqueur glass Kirsch, 1 clove garlic, a bit of pepper and salt, a pinch of nutmeg, 25 g cornstarch, 1 cup water. choice of wine: Riesling or original Swiss Fendait.

Rub the pan generously with the garlic; now pour the wine into the pan and wait until it boils. then you add the very finally sliced for ground cheese. With a wooden spoon, keep stirring until the mixture boils again and is very smooth. Add pepper, salt and nutmeg and keep stirring. Prepare the cornstarch with cold water and add this to the boiling mixture, stirring vigorously. Set the temperature lower. When you pull out the spatula, the mass must be supple and "pull threads". Then you can add the Kirsch and put the fondue pan on the lowest setting.

CHOCOLATE FONDUE
This fondue is a great success for children's party. As a desert with the few drops of Armagnac with it, it will be very successful after a chic diner.

For 6 persons:
200 grams chocolate (pure, milk, white and also many flavours, such as coffee and knots),
25 g butter, 25 g sugar, 400 g water (or cream).
Trimmings to prick with a fork: pitted cherries, strawberries, pieces of banana, peach, cubes of cake, macaroons.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE ART. 182613

AVANT L'EMPLOI
Lisez attentivement ce mode d'emploi et conservez-le afin de pouvoir le consulter ultérieurement si nécessaire. Assurez-vous que le voltage de votre logement correspond à celui indiqué sur l'appareil (220-240 volts). Brancher cet appareil uniquement sur une prise de terre.

Avant d'utiliser l'appareil, enlever toutes les étiquettes éventuelles et laver toutes les pièces (à l'exception de la partie électrique) dans de l'eau savonneuse et bien les rincer.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
Lire attentivement les recommandations suivantes :
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Ne jamais allumer l'appareil avoir d'y avoir mis de l'huile ou de la graisse.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- Toujours débrancher la fiche de la prise électrique avant de nettoyer l'appareil.
- Ne jamais déplacer la friteuse pendant qu'elle fonctionne. L'huile ou la graisse est bouillante et peut causer des brûlures. Laisser refroidir l'appareil avant de le déplacer.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance. Soyez très vigilant si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. L'appareil et les différents éléments deviennent brûlants, veillez donc à toujours saisir l'appareil par sa poignée.
- Toujours placer l'appareil sur un support solide en veillant à ce qu'il ne se trouve pas à proximité de matériaux inflammables.
- Veillez à ne pas poser l'appareil trop près du rebord de la table ou du plan de travail pour ne pas risquer de le heurter.
- Veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon ou y rester accroché.
- Veillez à ce que l'appareil se soit pas à proximité ou sur une plaque de cuisson allumée.
- Tenir l'appareil éloigné de l'eau pendant qu'il fonctionne et tant que l'huile ou la graisse n'a pas refroidi. L'eau dans l'huile ou dans la graisse brûlante risque de gicler. Toujours essuyer l'appareil avec du papier essuie-tout et bien secouer les restes de glace qui pourraient rester dans la cuve.
- Débrancher immédiatement l'appareil après l'utilisation.

CONSEILS DE PRINCESS

- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé, mais le renvoyer à notre service après-vente.
- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, ou son réparateur ou par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident.
- L'appareil est équipé d'une protection thermique. Le courant est coupé automatiquement lorsque le thermostat est défectueux afin d'éviter le risque de surchauffe. L'appareil doit alors être rapporté au service après-vente.

FRITEUSES UTILISATION DE L'APPAREIL

- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le bouton situé à côté du bouton rotatif de réglage de la température.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, bien le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Veillez à ne pas mouiller la partie électrique.
- Rincer soigneusement à l'eau pure et bien essuyer l'appareil.
- Mettre de l'huile ou de la graisse végétale dans l'appareil. Si vous utilisez de la graisse en blocs durs, il faudra d'abord les couper en morceaux et régler le thermostat sur 90°C jusqu'à ce que la graisse soit complètement fondue.
- Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre l'indication de niveau minimum (min) et maximum (max), +/- 1 L.
- Régler le thermostat sur la température désirée. Voir le tableau des températures de cuisson sur la face avant de la friteuse.
- Le témoin lumineux s'éteint quand la température désirée est atteinte.
- Lorsque le témoin s'est éteint plonger d'abord le panier vide dans l'huile. Ceci permet d'éviter que les aliments n'attachent au panier.
- Placer les aliments à frire dans le panier. Vous obtiendrez un résultat optimal si les aliments placés dans le panier sont secs.
- Utiliser la poignée amovible pour placer le panier dans la friteuse. Enlever ensuite la poignée du panier. ATTENTION : Assurez-vous que la poignée est bien accrochée au panier afin qu'il ne tombe pas quand vous secouez les frites.
- Plonger lentement le panier dans l'huile pour éviter un fort bouillonnement du liquide.
- Relever le panier lorsque le temps de friture est écoulé et le suspendre au crochet dans la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.
- Débrancher l'appareil de la prise de courant.
- Rincer la poignée et le panier après l'emploi et les sécher soigneusement.
- Quand la friteuse est refroidie, remettre le panier en place et ranger l'appareil. Ranger l'appareil, avec le couvercle fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité. L'huile et le panier peuvent rester dans la friteuse.

CONSEILS DE FRITURE

- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser l'huile ou la graisse recommandée ; il est déconseillé de mélanger différentes sortes d'huiles.
- Changer régulièrement l'huile ou la graisse et dans tous les cas lorsqu'elle est sombre ou viciée ou si elle se met à mousser de façon anormale. Nettoyer la cuve à chaque changement d'huile.
- La qualité de l'huile ou de la graisse diminue à chaque fois qu'elle est chauffée pendant une période prolongée. Eteindre la friteuse après chaque utilisation.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pas faire frire de trop grandes quantités à la fois.
- Utiliser au maximum 300 g de frites par litre d'huile.
- Pour les produits surgelés, utiliser au maximum 200 g de produits car ils refroidissent fortement l'huile. Secouer les produits surgelés au-dessus de l'évier pour enlever les restes de glace éventuels.
- Si vous faites des frites avec des pommes de terre fraîches : séchez les frites après les avoir lavées pour éviter la présence d'eau dans l'huile.
- Faire frire les frites en 2 fois. Faire d'abord une précuisson entre 5 et 10 minutes à 170 °C. Puis la cuisson finale entre 2 et 4 minutes à 190 °C. Bien laisser égoutter avant de servir
- Ne pas faire frire trop d'aliments à la fois. Recouvrir seulement le fond du panier afin que la température de l'huile ne diminue pas. Sinon les aliments absorberaient trop d'huile.
- Respecter le temps de cuisson indiqué.
- Ne pas ajouter de sel sur les aliments avant ou pendant la cuisson mais seulement lorsque le panier est sorti de la cuve. Le sel et l'eau dégradent l'huile.
- Bien laisser égoutter les aliments puis les essuyer avec du papier essuie-tout pour enlever la graisse superflue.
- Consommer immédiatement les aliments frits. Pour maintenir les aliments au chaud, les conserver dans un récipient sans couvercle. La condensation ramollit en effet les aliments qui perdraient alors tout leur croquant. Le mieux est encore de les conserver au four.

FONDUE UTILISATION DE L'APPAREIL
Doté d'un thermostat réglable, cet appareil à fondue électrique est idéal pour préparer différentes sortes de fondues comme une fondue bourguignonne traditionnelle mais aussi par exemple une fondue au fromage, une fondue chinoise ou une fondue au chocolat.

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, bien le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Veillez à ne pas mouiller la partie électrique.
- Rincer soigneusement à l'eau pure et bien essuyer l'appareil.
- Toujours utiliser une huile résistante aux hautes températures et la changer après chaque préparation.
- Le niveau d'huile doit toujours se trouver entre l'indication de niveau minimum (min) et maximum (max), +/- 1 L.
- La même règle s'applique si vous utilisez du bouillon, du fromage ou du chocolat à la place de l'huile.
- Enlever le couvercle depuis la position verticale à 90°
- Placer l'anneau à fondue sur le caquelon pour éviter les éclaboussures d'huile.
- Poser le caquelon à fondue au centre de la table.
- Pour des raisons de sécurité, attacher solidement le cordon à la table. Ne pas oublier de détacher le cordon avant de déplacer le caquelon à fondue.
- Pour préparer une fondue bourguignonne traditionnelle, régler le thermostat sur 170ºC. Régler la température de façon à ce que le mélange bout juste à petit feu. Pour une fondue savoyarde au fromage, une fondue chinoise ou une fondue au chocolat, le thermostat peut être réglé sur une température plus basse, sur 90ºC par exemple.
- Le fromage et le chocolat en particulier doivent être chauffés lentement pour ne pas attacher au caquelon. Remuer régulièrement pour obtenir un mélange bien homogène.
- Le témoin lumineux s'éteint quand la température désirée est atteinte.
- Ne pas utiliser d'objets en métal dans le caquelon. Piquer les fourchettes uniquement dans les aliments, pas dans le caquelon.
- Débrancher la fiche de la prise de courant et laisser le caquelon à fondue refroidir.
- Ranger le caquelon à fondue, avec le couvercle fermé, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil de la prise de courant.
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !

Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil
Nettoyer régulièrement la partie extérieure de l'appareil avec un chiffon humide et sécher avec un chiffon propre et doux.

Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil
Lorsque vous remplacez l'huile, vous pouvez également nettoyer l'intérieur de la friteuse. Vider la cuve et nettoyer l'intérieur d'abord avec du papier essuie-tout puis avec un chiffon humide plongé dans de l'eau savonneuse. Rincer soigneusement l'intérieur de la cuve à l'eau claire en veillant à ce qu'il ne reste aucune trace de savon et laisser sécher.

Conseil de nettoyage : verser une tasse d'eau et un peu de produit à vaisselle dans le caquelon. Allumer l'appareil et le régler sur la température la plus faible ; laisser chauffer une dizaine de minutes. Eteindre ensuite l'appareil et bien rincer.

POUR CHANGER L'HUILE
Pour la fondue il est conseillé de changer l'huile à chaque utilisation. L'huile de friture par contre peut être utilisée plusieurs fois.

La durée d'utilisation de l'huile dépend des facteurs suivants :
- La fréquence d'utilisation du récipient.
- La durée d'utilisation du récipient.
- La température de cuisson.
- La quantité d'aliments (l'huile refroidit fortement s'il y a une grande quantité d'aliments).
- Les propriétés des aliments (les épices utilisées par exemple).

- La propreté de l'huile pendant et après la friture et la fondue. Eliminer les restes d'aliments pendant la friture et la fondue ainsi que les restes de pâte ou de panure tombés dans l'huile. Il est recommandé de filtrer l'huile après la friture. Procéder comme suit :

a. Laisser l'huile refroidir.
b. Laisser le panier s'égoutter puis le retirer de la cuve.
c. Etaler du papier essuie-tout dans le panier.
d. Faire passer l'huile dans le panier en le plaçant au-dessus d'un récipient de la même taille.

RECETTES DE FONDUE
La fondue est non seulement un plat délicieux mais qui peut aussi être très sain et excellent pour la ligne. Vous trouverez ci-dessous quelques trucs et astuces qui pourront vous y aider. Nous vous souhaitons bon appétit et de longs moments de plaisir culinaire avec cet appareil !

FONDUE BOURGUIGONNE A LA VIANDE
Ingrédients pour 4 personnes :
De l'huile végétale pure, huile de maïs, d'arachide ou de soja par exemple. On peut également utiliser de l'huile d'olive mais son odeur et son goût sont plus prononcés. 300 grammes de filet de boeuf, 300 grammes de blanc de poulet, pommes de terre précuites, épis de maïs précuits coupés en tranches, morceaux de poivron, pain frais tout chaud et des sauces savoureuses.

Compter 250 grammes de viande par personne. Couper la viande en cubes d'1 cm par 1cm.

FONDUE CHINOISE AU BOUILLON
Une fondue extrêmement savoureuse et saine qui convient parfaitement pour un régime pauvre en calories. Nombreuses combinaisons possibles avec du poisson, des légumes, de la volaille et de la viande.

Ingrédients pour 4 personnes :
4 grosses crevettes, 2 blancs de poulet, 12 moules, 4 filets de sole, 100 grammes de filets de saumon, 8 champignons, 4 petites tomates, 4 échalotes (à moitié cuites).

Et ce n'est qu'un simple exemple car on peut en fait tout mettre dans cette fondue : des huitres fraiches ou des fines tranches de filet de boeuf. Important : Ne pas couper en morceaux trop gros mais pas non plus en cubes trop petits.

Vous pouvez en fin de repas boire une petite tasse du délicieux bouillon dans lequel tous les ingrédients ont été cuits. Amusez-vous bien en faisant de nouvelles expériences culinaires.

FONDUE SAVOYARDE (VIN BLANC ET FROMAGE)
D'après la célèbre la recette originale suisse.

Ingrédients pour 4 personnes :
300 grammes d'Emmental, 400 grammes de Gruyère, 4 verres de vin blanc sec, 1 petit verre à liqueur de Kirsch, 1 gousse d'ail, sel et poivre, une pincée de noix de muscade, 25 grammes de maïzena, 1 tasse d'eau. Choix de vin : Riesling ou Fendait suisse original.

Frotter le caquelon avec l'ail, verser le vin blanc dans le caquelon et porter à ébullition. Ajouter le fromage râpé ou très finement coupé. A l'aide d'une spatule en bois tourner énergiquement jusqu'à obtention d'une masse homogène et lisse. Ajouter du sel et poivre sans cesser de tourner. Mélanger la maïzena avec un peu d'eau et ajouter au mélange tout en continuant de tourner énergiquement. Baisser le feu. Lorsque vous retirez la spatule, le mélange doit être onctueux et faire des fils. Ajouter le Kirsch et baisser le feu au minimum.

FONDUE AU CHOCOLAT
Cette fondue est très populaire pour les anniversaires et fêtes d'enfants. Arrosé de quelques gouttes d'Armagnac c'est également un dessert très apprécié pour conclure un dîner élégant.

Ingrédients pour 6 personnes :
200 grammes de chocolat (noir, au lait, blanc, au café, aux noisettes etc.),
25 grammes de beurre, 25 grammes de sucre, 400 grammes d'eau (ou de crème).
Garniture à piquer à la fourchette : cerises non dénoyautées, fraises, morceaux d'ananas, de banane, de pêche, morceaux de cake, macarons.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE **ART. 182613**

VOR DEM GEBRAUCH

Diese Gebrauchsanweisung zuerst gründlich durchlesen und für eventuelle spätere Fragen aufheben. Überprüfen, ob die Netzspannung in der Wohnung der des Gerätes entspricht (220-240 Volt). Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Vor dem Erstgebrauch eventuelle Aufkleber entfernen und alle Teile (mit Ausnahme der elektrischen Elemente) mit Seifenwasser reinigen und danach gründlich abspülen.

SICHERHEIT

Die folgenden Hinweise aufmerksam durchlesen:
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Das Gerät immer erst dann einschalten, wenn Öl oder Fett hineingegeben wurde.
- Das Gerät nie in Wasser tauchen.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen!
- Das Gerät während des Gebrauchs nicht an einen anderen Platz stellen. Das Öl oder Fett wird heiß und es besteht Verbrennungsgefahr. Mit dem Umstellen warten, bis das Öl oder Fett abgekühlt ist.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist besondere Vorsicht geboten. Das Gerät und seine Elemente werden sehr heiß – den Topf nur an den Griffen anfassen.
- Das Gerät immer auf eine stabile Unterlage stellen und darauf achten, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- Das Gerät nie zu nahe an den Rand des Tisches, der Arbeitsplatte usw. stellen, so dass es nicht herunterfallen kann.
  Darauf achten, dass das Kabel nicht so hängt, dass man darüber stolpern kann oder darin hängen bleibt.
- Das Gerät darf nicht zu dicht neben einer eingeschalteten Herdplatte stehen.
- Beim Gebrauch und wenn das Öl oder Fett noch heiß ist, darf das Gerät nicht in der Nähe von Wasser stehen. Wenn Wasser in heißes Öl oder Fett gelangt, spritzt es. Die Lebensmittel daher immer erst mit Küchenkrepp abtrocknen und Eisreste weitestgehend entfernen.
- Nach Gebrauch sofort den Netzstecker ziehen.

PRINCESS-TIPPS

- Bei Schäden am Gerät oder Kabel das Gerät nicht mehr verwenden, sondern an unseren Kundendienst schicken.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss vom Hersteller oder dessen Kundendienst oder einem entsprechend qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist mit einer thermischen Sicherung ausgestattet. Sollte der Thermostat beschädigt werden und Überhitzungsgefahr bestehen, wird die Stromzufuhr automatisch unterbrochen. Das Gerät muss dann zum Kundendienst gebracht werden.

FRITTEUSE BENUTZUNG DES GERÄTES

- Den Deckel öffnen, indem die Taste neben dem Temperaturregler nach unten gedrückt wird.
- Das Gerät vor dem Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Dabei darauf achten, dass die elektrischen Elemente nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Mit sauberem Wasser ausspülen und das Gerät sorgfältig abtrocknen.
- Das Gerät mit Fett oder Pflanzenöl füllen. Wenn feste Fettwürfel verwendet werden, diese zuerst in kleine Stücke schneiden und den Thermostatregler auf 90 °C einstellen, bis das Fett geschmolzen ist.
- Der Ölpegel muss sich immer zwischen der untersten (min) und der obersten (max) Füllstandanzeige befinden (+/- 1 l).
- Mit Hilfe des Thermostatreglers die gewünschte Temperatur einstellen. Siehe Temperaturtabelle vorn auf der Fritteuse.
- Wenn das Kontrolllämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.
- Wenn das Lämpchen erloschen ist, zuerst den leeren Korb in das Öl tauchen. So wird verhindert, dass die Lebensmittel festkleben.

- Die zu frittierenden Lebensmittel in den Korb legen. Das beste Ergebnis erzielt man, wenn die Lebensmittel trocken in den Korb gegeben werden.
- Beim Einsetzen des Korbs in die Fritteuse immer den abnehmbaren Griff benutzen. Danach den Griff wieder vom Korb entfernen. ACHTUNG: Überprüfen, ob der Griff ordnungsgemäß am Korb befestigt ist, damit der Korb beim Aufschütteln der Pommes frites nicht herunterfällt.
- Den Korb langsam eintauchen, um ein starkes Sprudeln zu vermeiden.
- Den Korb wieder herausnehmen, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist, und an den Haken im Topf hängen, damit das Öl abtropfen kann.
- Den Netzstecker ziehen.
- Den Korb und den Griff nach dem Gebrauch abspülen und gründlich abtrocknen.
- Wenn die Fritteuse richtig abgekühlt ist, kann der Korb wieder eingesetzt und das Gerät verstaut werden. Die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem trockenen und dunklen Platz aufbewahren. Öl und Korb können dann in der Fritteuse belassen werden.

FRITTIERTIPPS
- Im Interesse eines optimalen Ergebnisses das empfohlene Öl oder Fett benutzen und nicht mehrere Ölsorten gleichzeitig verwenden.
- Das Öl oder Fett regelmäßig erneuern. Das gilt auf jeden Fall, wenn das Öl bzw. Fett dunkel oder verschmutzt ist und wenn es außergewöhnlich stark schäumt. Bei jedem Erneuern den Topf reinigen.
- Mit jeder längeren Erwärmung des Öls oder Fetts verringert sich seine Qualität. Die Fritteuse nach jedem Gebrauch ausschalten.
- Im Interesse eines optimalen Ergebnisses nach Möglichkeit keine zu großen Mengen auf einmal frittieren.
- Höchstens 300 g Pommes frites pro Liter Öl verwenden.
- Bei Tiefkühlprodukten wegen der starken Abkühlung höchstens 200 g verwenden. Tiefkühlprodukte über der Spüle abschütteln, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Bei der Zubereitung von Pommes frites aus frischen Kartoffeln: Die Pommes frites nach dem Waschen abtrocknen, so dass kein Wasser ins Öl gelangt.
- Die Pommes frites zweimal frittieren. Beim ersten Mal (Vorfrittieren) 5 bis 10 Minuten bei 170 °C, beim zweiten Mal (Frittieren) 2 bis 4 Minuten bei 190 °C. Vor dem Servieren gut abtropfen lassen.
- Nicht zu große Mengen auf einmal frittieren. Nur den Boden des Korbs bedecken, damit die Temperatur des Öls nicht sinkt. Dann würden die Lebensmittel nämlich mehr Öl absorbieren.
- Die vorgegebenen Frittierzeiten einhalten.
- Die Lebensmittel vor dem oder während des Frittierens nicht salzen, sondern erst nachdem sie aus dem Korb genommen wurden. Salz und Wasser verderben das Öl.
- Die Lebensmittel gut abtropfen lassen und anschließend mit Küchenkrepp abtupfen, um überschüssiges Fett zu entfernen.
- Frittierte Lebensmittel sofort nach der Zubereitung verzehren. Wenn das Essen vorübergehend warm gehalten werden muss, dafür keine zugedeckte Schale benutzen. Durch die Bildung von Kondenswasser bleibt es dann nicht knusprig. Lieber im Ofen warm halten.

FONDUE BENUTZUNG DES GERÄTES

Aufgrund der regelbaren Temperatureinstellung eignet sich dieser elektrische Fonduetopf für verschiedene Fonduearten wie das klassische Fleischfondue, aber auch für Käsefondue, chinesisches Fondue oder ein Schokoladenfondue.

- Das Gerät vor dem Erstgebrauch gründlich mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Dabei darauf achten, dass die elektrischen Elemente nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Mit sauberem Wasser ausspülen und das Gerät sorgfältig abtrocknen.
- Immer Öl verwenden, das für hohe Temperaturen geeignet ist und das Öl nach jeder Zubereitung erneuern.
- Der Ölpegel muss sich immer zwischen der untersten (min) und der obersten (max) Füllstandanzeige befinden (+/- 1 l).
- Obiges gilt auch, wenn man kein Öl, sondern Bouillon, Käse oder Schokolade verwendet.
- Den Deckel aus der vertikalen Position (90°)heraus abnehmen.
- Den Fonduering auf den Fonduetopf setzen, um das Spritzen von Öl zu vermeiden.
- Den Fonduetopf in die Mitte des Tisches stellen.
- Zur Sicherheit das Kabel am Tisch befestigen. Nicht vergessen, das Kabel vor dem Wegräumen des Fonduetopfes wieder zu lösen.
- Für das klassische Fleischfondue den Thermostatregler auf 170 ºC einstellen. Die Temperatur so einstellen, dass die Flüssigkeit gerade zu brodeln beginnt. Für ein

Käsefondue, ein chinesisches Fondue oder ein Schokoladenfondue sollte der Thermostatregler auf eine niedrigere Temperatur eingestellt werden, beispielsweise 90 ºC.
- Vor allem Käse und Schokolade müssen langsam erwärmt werden, um ein Anbacken zu vermeiden. Ab und zu umrühren, damit sich keine Klümpchen bilden.
- Wenn das Kontrolllämpchen erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht.
- Im Topf keine scharfen Gegenstände benutzen. Mit den Gabeln nur in die Zutaten stechen, nicht in den Topf.
- Nach Gebrauch den Netzstecker ziehen und den Fonduetopf abkühlen lassen.
- Den Fonduetopf mit geschlossenem Deckel an einem trockenen und dunklen Platz aufbewahren.

REINIGUNG UND WARTUNG

Den Netzstecker ziehen.
Das Gerät nie in Wasser tauchen!

Reinigung außen
Das Gerät außen regelmäßig mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem weichen, sauberen Tuch abtrocknen.

Reinigung innen
Beim Erneuern des Öls, Käses, der Bouillon oder Schokolade kann gleich die Innenseite des Gerätes gereinigt werden. Den Topf leeren und die Innenseite zunächst mit Küchenkrepp und dann mit einem nassen, in Seifenwasser getauchten Tuch reinigen. Anschließend gründlich mit sauberem Wasser ausspülen, um alle Spülmittelreste zu entfernen. Gut trocknen lassen.

Reinigungstipp: Eine Tasse Wasser und etwas Spülmittel in den Topf geben. Die Temperatur des Gerätes auf die niedrigste Stufe einstellen und etwa 10 Minuten eingeschaltet lassen. Anschließend ausschalten und gut ausspülen.

ÖL ERNEUERN

Beim Fonduetopf empfiehlt es sich, das Öl nach jeder Benutzung zu erneuern. Frittieröl kann mehrmals verwendet werden.

Bei einem guten Frittier- und Fondueöl hängt die Verwendungsdauer des Öls von folgenden Faktoren ab:
- Wie häufig der Topf verwendet wird
- Wie lange der Topf verwendet wird
- Temperatur während des Gebrauchs
- Lebensmittelmenge (bei zu großen Mengen kühlt sich das Öl zu stark ab)
- Eigenschaften der Lebensmittel (z. B. verwendete Gewürze)
- Reinigung des Öls nach dem und während des Frittier- bzw. Fonduevorgangs Während des Frittier- und Fonduevorgangs Lebensmittel- sowie Teig- und Paniermehlreste, die in das Öl gefallen sind, entfernen. Nach dem Frittieren empfiehlt es sich, das Öl zu filtern. Dabei wie folgt vorgehen:

a. Das Öl abkühlen lassen.
b. Den Korb abtropfen lassen und aus dem Topf nehmen.
c. Küchenkrepp in den Korb legen.
d. Das Öl durch den Korb in einen gleich großen Behälter filtern.

FONDUEREZEPTE

Fonduegerichte schmecken nicht nur gut, sondern können auch sehr gesund und sogar gut für die Linie sein. Im folgenden wurden einige Tipps und Rezepte zusammengestellt. Viel Spaß beim Ausprobieren!

FLEISCHFONDUE IN ÖL

Zutaten (4 Personen):
Reines Pflanzenöl (z. B. Mais-, Erdnuss- oder Sojaöl). Olivenöl kann ebenfalls verwendet werden, hat aber einen stärkeren Geruch und Geschmack. 300 g Rinderfilet, 300 g Hühnerfilet, vorgegarte Kartoffeln, vorgegarte Maiskolben in Scheiben, Paprikastücke sowie warmes, frisches Brot und köstliche Dipsoßen.

Pro Person reichen 250 g Fleisch aus. Das Fleisch in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.

CHINESISCHES FONDUE IN BOUILLON
Dieses Fondue zeichnet sich durch seinen reinen Geschmack aus und kann sehr kalorienarm und gesund sein. Es gibt zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten mit Fisch, Gemüse, Geflügel und Fleisch.

Zutaten (4 Personen):
4 Riesengarnelen, 2 Hühnerfilets, 12 Muscheln, 4 Seezungenfilets, 100 g Lachs ohne Gräten, 8 Champignons, 4 Tomaten, 4 Schalotten (halbgar).

Und das ist erst der Anfang! Für dieses Fondue kann eigentlich alles verwendet werden, z. B. auch frische Austern oder dünne Rinderfiletscheiben. Wichtig: Die Zutaten nicht zu dick, und auch nicht in Würfel schneiden.

Zum Schluss eine kleine Tasse der kräftigen Bouillon trinken, in der alles gegart wurde. Viel Spaß beim Experimentieren!

KÄSEFONDUE (WEISSWEIN UND KÄSE)
Nach einem berühmten Schweizer Rezept

Zutaten (4 Personen):
300 g Emmentaler, 400 g Schweizer Käse, 4 Gläser trockener Weißwein, 1 Likörglas Kirsch, 1 Zehe Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer, Prise Muskatnuss, 25 g Speisestärke, 1 Tasse Wasser. Weinwahl: Riesling oder echter Schweizer Fendait.

Den Topf mit dem Knoblauch einreiben, danach den Wein in die Pfanne gießen und zum Kochen bringen. Den sehr fein geriebenen oder gemahlenen Käse hinzugeben. Ständig mit einem Holzspatel rühren, bis die Masse wieder kocht und glatt ist. Pfeffer, Salz und Muskatnuss hinzugeben. Weiterhin rühren! Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und unter starkem Rühren zu der kochenden Masse geben. Die Temperatur reduzieren. Wenn der Holzspatel herausgezogen wird, muss die Masse weich sein und Fäden ziehen. Nun den Kirsch hinzufügen und den Fonduetopf auf die niedrigste Temperatur einstellen.

SCHOKOLADENFONDUE
Dieses Fondue erfreut sich besonders bei Kinderfesten großer Beliebtheit. Mit einem Schuss Armagnac eignet es sich aber auch hervorragend als Dessert im Rahmen eines eleganten Abendessens.

Zutaten (6 Personen):
200 g Schokolade (Bitter-, Milch-, Weiße Schokolade und viele Geschmacksrichtungen wie Kaffee und Nuss), 25 g Butter, 25 g Zucker, 400 g Wasser (oder Sahne).
Zutaten zum Anspießen für die Fonduegabeln: entkernte Kirschen, Erdbeeren, Banane, Pfirsich, Kuchen in Stücken, Bittermandelmakronen.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE — ART. 182613

ANTES DE USARLO
Lea estas instrucciones de uso y guárdelas para una consulta posterior. Controle si la tensión de la red de la vivienda coincide con la del aparato. **Conecte este aparato a una corriente adecuada.**

Retire las pegatinas y lave todos los componentes antes de usarlo (excepto la parte eléctrica) con agua y jabón y aclárelos bien.

SEGURIDAD
Por favor, tenga en cuenta los siguientes consejos:
- Este aparato sólo está destinado al uso doméstico.
- No encienda nunca el aparato sin antes haber introducido aceite o grasa.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Desenchufe siempre la clavija de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- No lo mueva nunca durante su funcionamiento. El aceite o la grasa se calientan mucho y se podría quemar. Espere a moverlo a que el aparato se haya enfriado.
- No deje nunca el aparato sin estar vigilado. Preste especial atención cuando esté en uso y haya niños cerca. El aparato y sus componentes se calientan mucho; cójalo siempre por las asas.

- Coloque siempre el aparato en una superficie estable y mantenga alejados los materiales inflamables.
- No sitúe el aparato muy cerca del borde de la mesa, la encimera, etc., para evitar que se caiga; asegúrese también de que el cable no cuelgue de forma que alguien pudiera tropezar o engancharse con el mismo.
- Mantenga el aparato alejado de una placa de cocción conectada.
- Mantenga el aparato alejado del agua cuando lo esté usando y cuando el aceite o la grasa estén calientes. El agua provoca salpicaduras en el aceite caliente por lo que debe secar la comida con papel de cocina y quitar toda el agua congelada que pueda.
- Después del uso, desenchufe inmediatamente el aparato de la toma de corriente.

CONSEJOS PRINCESS
- No utilice el aparato si está dañado; envíelo a nuestro servicio técnico.
- Un cable de alimentación dañado sólo puede repararlo el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional, para evitar riesgos.
- Este aparato está equipado con un fusible térmico. Si el termostato no funcionara correctamente y el aparato se recalentara la corriente eléctrica se interrumpiría automáticamente. En tal caso deberá llevar el aparato a nuestro servicio técnico.

FREIDORA USO DEL APARATO
- Para abrir la tapa pulse el botón de al lado del selector de temperatura.
- Antes del primer uso debe limpiar completamente el aparato con agua caliente y un poco de jabón. Asegúrese de que los componentes eléctricos no se mojen.
- Aclare con agua limpia y seque bien el aparato.
- Llene el aparato con grasa o aceite vegetal. Si usa bloques duros de grasa, primero debe cortarlos en trozos y ajustar el selector de temperatura en 90º C hasta que la grasa se haya fundido completamente.
- El nivel de aceite siempre debe estar entre las indicaciones de mínimo (min) y máximo (max), +/- 1 L.
- Ajuste el botón del termostato a la temperatura deseada. Consulte la tabla de temperaturas del frontal de la freidora.
- Cuando se apaga el piloto se ha alcanzado la temperatura deseada.
- Cuando se apague la luz, primero introduzca la cesta en el aceite. Así se evita que se peguen los alimentos.
- Coloque los alimentos a freír dentro de la cesta. Para mejores resultados ha de poner los alimentos secos.
- Utilice el asa extraíble para colocar la cesta dentro de la freidora. Luego retire la empuñadura de la cesta. IMPORTANTE: asegúrese de que el asa esté bien colocada en la cesta para que no se caiga cuando sacuda las patatas (u otros alimentos).
- Sumerja lentamente la cesta para evitar burbujeo excesivo.
- Levante la cesta transcurrido el tiempo de fritura y cuélguela en el soporte para que escurra el aceite.
- Desenchúfelo de la toma de corriente.
- Enjuague el asa y la empuñadura después del uso y séquelos bien.
- Cuando la freidora se haya enfriado completamente puede sacar la cesta y recoger el aparato. Guárdelo con la tapa cerrada en un lugar seco y oscuro. Se pueden dejar el aceite y la cesta dentro de la freidora.

CONSEJOS PARA FREIDORA
- Para obtener mejores resultados use el aceite o la grasa recomendados. Se desaconseja totalmente usar distintos tipos de aceite o grasa al mismo tiempo.
- Debe cambiar regularmente el aceite o la grasa, especialmente cuando se oscurecen o ensucian o si sacan espuma de modo no normal. Limpie la cubeta cada vez que cambie el aceite o la grasa.
- El calentamiento durante un período largo disminuye la calidad del aceite o de la grasa. Desconecte la freidora después de cada uso.
- Para obtener mejores resultados no fría grandes cantidades de alimentos a la vez.
- Utilice como máximo 300 gramos de patatas para freír por litro de aceite.
- Utilice como máximo 200 gramos de alimentos congelados ya que enfrían rápidamente. Sacuda sobre el fregadero los productos congelados para desprender el hielo pegado .
- Cuando use patatas frescas para freír: seque las patatas después de lavarlas para evitar que entre agua en el aceite.
- Fría las patatas en dos veces. Primera fritura (prefritura): 5 – 10 minutos a 170º C. Segunda fritura: 4 minutos a 190º C. Deje escurrir bien antes de servir.
- No fría mucha comida al mismo tiempo. Cubra sólo la parte inferior de la cesta para que la temperatura del aceite no caiga, lo que haría que los alimentos absorbieran más aceite.
- Respete los tiempos de fritura indicados.
- No añada sal a los alimentos antes o durante la fritura; añádala sólo una vez retirada la cesta de la freidora. La sal y el agua estropean el aceite.

- Deje escurrir bien los alimentos y use papel de cocina para retirar el exceso de grasa.
- Consuma los alimentos inmediatamente después de fritos. Los alimentos a conservar en caliente no se deben colocar en un plato tapado. Después de un rato pierden el crujiente por la condensación. Es mejor conservarlos en el horno.

FONDUE USO DEL APARATO
Esta cazuela para fondue eléctrica dispone de temperatura ajustable y por ello es muy adecuada para varios tipos de fondue, como la clásica de carne y también para la de queso, la china o la de chocolate.

- Antes del primer uso debe limpiar completamente el aparato con agua caliente y un poco de detergente. Asegúrese de que la parte eléctrica no entre en contacto con el agua.
- Aclare con agua limpia y seque bien el aparato.
- Use siempre aceite adecuado para altas temperaturas y cámbielo después de cada preparación.
- El nivel de aceite siempre debe estar entre las indicaciones de mínimo (min) y máximo (max), +/- 1 L.
- Dichos niveles también se aplican cuando se usa queso o chocolate.
- Retire la tapa desde una posición vertical de 90º.
- Coloque el añillo de la fondue en la cazuela para fondue para evitar salpicaduras de aceite.
- Coloque la cazuela para fondue en el centro de la mesa.
- Por motivos de seguridad, pegue el cable a la mesa. No olvide separar el cable antes de mover la fondue.
- Para la clásica fondue de carne, el termostato está en 170º C, ajustándose la temperatura de modo que la mezcla no empiece a hervir. Para la de queso, la china y la de chocolate es mejor ajustar más bajo el termostato, a 90º C.
- El queso y el chocolate deben calentarse muy lentamente para que no se cuezan (a los lados). Remueva de vez en cuando para mantener la mezcla homogénea.
- La luz se apaga cuando se ha alcanzado la temperatura deseada.
- No utilice objetos puntiagudos en la cazuela. Use los tenedores sólo para pinchar los ingredientes, no en la cazuela.
- Después de usarla, desenchúfela de la corriente y déjela enfriar.
- Guarde la fondue con la tapa cerrada en un lugar seco y oscuro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe de la toma de corriente.
¡No sumerja nunca el aparato en agua!

Limpieza de exterior
Limpie regularmente el exterior del aparato con un paño húmedo y séquelo con un paño limpio y suave.

Limpieza de interior
Al cambiar el aceite, caldo, queso o chocolate se puede limpiar el interior del aparato. Vacíe la cazuela y primero limpie el interior con papel de cocina y luego con un paño mojado en agua jabonosa. Ahora aclare bien el interior con agua limpia para quitar todo el jabón y deje secar bien.

Consejo de limpieza: vierta un vaso de agua con lavavajillas en la cazuela. Conecte el aparato al mínimo y déjelo actuar unos 10 minutos. Luego apague y aclare bien.

CAMBIO DEL ACEITE
Para la fondue recomendamos que cambie el aceite cada vez. El aceite de freír se puede usar varias veces.

Para buenas frituras y aceite de fondue, la cantidad de veces que puede usarle el aceite depende de:
- La frecuencia con que use la cazuela.
- El tiempo que esté usando la cazuela.
- La temperatura durante el uso.
- La cantidad de alimentos (con cantidades abundantes el aceite se enfría muy rápidamente).
- Las características del tipo de alimentos (p. ej., si se usan hierbas).
- La limpieza del aceite durante y después de freír o hacer fondue. Cuando fría o haga fondue, retire los trozos de alimentos y restos de masa o pan caídos al aceite. Después de freír recomendamos filtrar el aceite. Hágalo del siguiente modo:

a. Deje enfriar el aceite.
b. Deje que escurra la cesta y retírela de la cazuela.
c. Coloque papel de cocina en la cesta.
d. Filtre el aceite de la cesta en un recipiente del mismo tamaño.

RECETAS DE FONDUE
Las fondues no sólo son sabrosas, también pueden ser muy saludables e incluso buenas para la silueta. Para darle una idea, le ofrecemos algunos prácticos consejos y recetas. ¡Esperamos que disfrute mucho con ella!

FONDUE DE CARNE EN ACEITE
Para 4 personas:
Vierta aceite vegetal, de maíz, de cacahuete o de soja. También puede usar aceite de oliva, pero tiene un olor y un sabor más fuertes. 300 gramos de lomo, 300 g de filete de pollo, patatas pre-hervidas, mazorca de maíz cortada pre-hervida, trozos de pimiento y pan fresco frito, con deliciosas salsas.

250 g de carne es suficiente por persona. Corte la carne en dados de 1x1 centímetros.

FONDUE CHINA CON CALDO
Es muy aromática, tiene muy pocas calorías y es muy saludable. Hay muchas combinaciones posibles con pescado, verduras, carne de aves u otras carnes.

Para 4 personas:
4 langostinos grandes, dos filetes de pollo, 12 mejillones, 4 filetes de lenguado, 100 g de filete de salmón, 8 setas, unos tomates, 4 cebolletas (pre-cocidas).

Ésta es sólo la base; en esta fondue todo es posible, ostras frescas o finas lonchas de lomo. Importante: no corte los trozos muy gruesos ni en dados.

Para terminar, tome una tacita del rico caldo en que se ha cocinado todo. Diviértase experimentando.

FONDUE DE QUESO (VINO BLANCO Y QUESO)
Según una famosa receta suiza.

Para 4 personas:
300 g de emmental, 400 g de gruyer, 4 vasos de vino blanco seco, 1 vaso de licor Kirsch, 1 diente de ajo, un poco de pimienta y sal, una pizca de nuez moscada, 25 g de maizena, 1 vaso de agua y vino a elección: Riesling o original Fendait suizo.

Frote la cazuela generosamente con ajo; vierta el vino y espere a que hierva. Luego añada el queso cortado muy fino. Con una cuchara de madera remueva sin parar hasta que la mezcla vuelva a hervir y sea homogénea. Añada pimienta, sal, nuez moscada y siga removiendo. Prepare la maizena con agua fría y añádala a la mezcla hirviendo, removiendo enérgicamente. Baje la temperatura. Al retirar la espátula, la masa debe ser suave y "desprender hilos". Luego puede añadir el Kirsch y colocar la cazuela de fondue al mínimo.

FONDUE DE CHOCOLATE
Esta fondue es un éxito seguro en las fiestas infantiles. Como postre con unas gotas de Armagnac sería un colofón ideal para una elegante cena.

Para 6 personas:
200 gramos de chocolate (negro, con leche, blanco o con sabores, café o nuez),
25 g de mantequilla, 25 g de azúcar, 400 g de agua (o nata).
Trozos que se pincharán con tenedor: cerezas sin hueso, fresas, trozos de plátano, melocotón, dados de pastel, mostachones.

PRIMA DELL'USO

Leggete attentamente queste istruzioni d'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Verificate che la tensione di alimentazione dell'apparecchio (220—240 Volt) corrisponda a quella della vostra abitazione. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di alimentazione con messa e terra.

Prima dell'uso rimuovete eventuali adesivi e lavate con detersivo e sciacquate bene tutte le parti (eccetto la parte elettrica).

SICUREZZA

Leggete attentamente le seguenti direttive:

- Questo apparecchio è destinato ad uso domestico.
- Non accendete mai l'apparecchio prima di avervi introdotto l'olio o il grasso.
- Non immergete mai l'apparecchio in acqua.
- Togliete sempre la spina dalla presa di alimentazione prima di pulire l'apparecchio.
- Non spostate mai l'apparecchio durante l'uso. L'olio o il grasso diventano caldi e potete correre il rischio di ustionarvi. Attendete che si sia raffreddato prima di spostare l'apparecchio.
- Non lasciate mai l'apparecchio incustodito. - Sorvegliate sempre bene l'apparecchio quando lo usate in presenza di bambini. L'apparecchio e diversi suoi componenti diventano molto caldi; prendete la pentola solo per i manici.
- Posizionate sempre l'apparecchio su una superficie solida e lontano da materiali infiammabili.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi tanto vicino al bordo del piano d'appoggio da poter essere accidentalmente scontrato; assicuratevi, inoltre, che nessuno possa inciampare o rimanere impigliato nel cavo di alimentazione.
- Non posizionate l'apparecchio su, o in prossimità di, una piastra di cottura accesa.
- Tenete l'apparecchio lontano dall'acqua mentre è in uso e quando l'olio o il grasso sono ancora caldi. L'acqua nell'olio o nel grasso caldo schizza. Per questo, asciugate sempre gli alimenti con carta da cucina e scuotete via il più possibile i resti di ghiaccio.
- Togliete la spina dalla presa di alimentazione subito dopo l'uso.

SUGGERIMENTI PRINCESS

- Non usate l'apparecchio se è danneggiato, ma inviatelo al centro di assistenza.
- Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal fabbricante o dal suo agente o altra persona qualificata.
- L'apparecchio è dotato di un fusibile termico di sicurezza, In caso di termostato difettoso e pericolo di surriscaldamento, il fusibile interrompe automaticamente l'alimentazione. In questo caso dovete portare l'apparecchio presso un centro di assistenza per la riparazione.

FRIGGERE USO DELL'APPARECCHIO

- Aprite il coperchio premendo verso il basso il pulsante situato accanto al regolatore della temperatura.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulitelo accuratamente con acqua e detersivo. Assicuratevi che la parte elettrica non possa venire a contatto con l'acqua.
- Sciacquate con acqua pulita ed asciugate bene.
- Riempite 'apparecchio con grasso o olio vegetale. Se usate pani di grasso di grandi dimensione, tagliateli a pezzi e regolate il termostato su 90°C per fare sciogliere bene il grasso.
- Il livello dell'olio deve essere sempre compreso tra l'indicazione di livello inferiore (min) e quella di livello superiore (max), +/- 1 litro.
- Regolate il termostato sulla temperatura desiderata. Vedi temperature riportate nella tabella di cottura sul lato frontale della friggitrice.
- La spia luminosa si spegne quando la temperatura impostata è stata raggiunta.
- Quando si spegne la spia luminosa, immergete il cestello vuoto nell'olio. Questo per evitare che gli
  alimenti si attacchino al cestino.
- Inserite gli alimenti da friggere nel cestello. Per un risultato ottimale, si consiglia di inserire alimenti asciutti nel cestello.
- Utilizzate il manico amovibile per inserire il cestello nella friggitrice. Togliete il manico dal cestello. ATTENZIONE: verificate che il manico sia ben fissato al cestello, in modo che non possa staccarsi quando agitate il cestello.

- Immergete lentamente il cestello per evitare che l'olio, o il grasso, ribollano eccessivamente.
- Trascorso il tempo di cottura, sollevate il cestello ed agganciatelo all'apposito gancio situato all'interno della pentola, in modo da fare sgocciolare l'olio.
- Togliete la spina dalla presa di alimentazione.
- Dopo l'uso, sciacquate il cestello ed il manico ed asciugateli bene.
- Quando la friggitrice si è raffreddata del tutto, potete reinserirvi il cestello e riporre l'apparecchio. Riponete la friggitrice, con il coperchio chiuso, in un luogo buio e asciutto. Potete riporre l'apparecchio con l'olio ed il cestello al suo interno.

CONSIGLI PER LA FRITTURA

- Al fine di ottenere risultati ottimali, si consiglia di utilizzare i tipi di olio o grasso raccomandati e di non mescolare tra loro qualità diverse di olio.
- Sostituite regolarmente l'olio o il grasso, ed in ogni caso se si presenta scuro o sporco o se schiuma eccessivamente. Pulite la pentola ad ogni sostituzione.
- Ogni riscaldamento prolungato riduce la qualità dell'olio o del grasso. Pulite l'apparecchio dopo ogni impiego.
- Per un risultato ottimale, non friggete quantità eccessive di alimenti tutti insieme.
- Friggete al massimo 300 grammi di patatine per litro d'olio.
- In caso di prodotti surgelati, friggete al massimo 200 grammi per litro di olio, a causa del forte calo di temperatura. Eliminate il ghiaccio in eccesso dagli alimenti surgelati prima di immetterli nella friggitrice.
- Quando friggete patatine da patate fresche: asciugate le patatine prima di introdurle nella friggitrice, onde evitare che l'acqua finisca nell'olio.
- Friggete le patatine in 2 fasi. La prima fase (pre-frittura) da 5 a 10 minuti a 170°C. La seconda fase (completamento della frittura) da 2 a 4 minuti a 190°C. Lasciate sgocciolare bene prima di servire
- Non friggete troppo alimenti tutti insieme. Coprite solo il fondo del cestello, in modo che la temperatura dell'olio non scenda. In caso contrario gli alimenti assorbono più olio.
- Attenetevi ai tempi di cottura indicati.
- Non salate gli alimenti prima o durante la frittura, ma solo dopo averli tolti dal cestello. Il sale e l'acqua rovinano l'olio.
- Lasciate sgocciolare bene gli alimenti e strofinateli con carta da cucina per rimuovere il grasso in eccesso.
- Mangiate gli alimenti subito dopo la preparazione. Non tenete in caldo gli alimenti fritti in un recipiente con coperchio. Per via della condensa non sarebbero più croccanti. In tal caso è meglio conservarli nel forno.

FONDUE USO DELL'APPARECCHIO

La pentola per la fonduta dispone di un sistema di regolazione della temperatura, grazie al quale è particolarmente indicata per la preparazione di diversi tipi di fonduta, come la classica fonduta di carne, la fonduta di formaggio, di cioccolato e la fonduta cinese.

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulitelo accuratamente con acqua e detersivo. Assicuratevi che la parte elettrica non possa venire a contatto con l'acqua.
- Sciacquate con acqua pulita ed asciugate bene.
- Usate solo olio indicato per temperature elevate e sostituitelo dopo ogni uso. Il livello dell'olio deve essere sempre compreso tra l'indicazione di livello inferiore (min) e quella di livello superiore (max), +/- 1 litro.
- Questo vale anche se al posto dell'olio usate brodo, formaggio o cioccolato.
- Togliete il coperchio tirandolo su in posizione verticale (90°C).
- Montate l'anello per la fonduta sulla pentola per la fonduta, per evitare spruzzi.
- Posizionate la pentola per la fonduta l centro del tavolo.
- Per sicurezza fissate il cavo d alimentazione al tavolo. Non dimenticate di staccare il cavo di alimentazione prima di spostare la pentola.
- Per la confuta di carne classica il termostato va regolato su 170°C. Impostate la temperatura in modo tale che la miscela non vada in ebollizione. Per la fonduta cinese, di formaggio e di cioccolato è meglio regolare il termostato su una temperatura più bassa, ad es. 90°C.
- Specialmente il formaggio ed il cioccolato devono essere riscaldati gradualmente, per evitare che strabocchino per ebollizione. Di tanto in tanto mescolate per ottenere una miscela omogenea.
- La spia luminosa si spegne quando la temperatura impostata è stata raggiunta.

- Non usate oggetti affilati all'interno della pentola. Infilate gli ingredienti sulle forchette fuori dalla pentola.
- Togliete la spina dalla presa di alimentazione e lasciate raffreddare la pentola per la fonduta.
- Riponete la pentola per la fonduta, con il coperchio chiuso, in un luogo buio e asciutto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Togliete la spina dalla presa di alimentazione.
Non immergete mai l'apparecchio in acqua!

Pulizia della superficie esterna
Pulite la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido ed asciugatela con un panno morbido pulito.

Pulizia della superficie interna
Quando sostituite l'olio, il brodo, il formaggio o la cioccolata potete pulire anche la superficie interna dell'apparecchio. Svuotate la pentola e pulitela prima con carta da cucina e poi con un panno inumidito in acqua calda con detersivo. Sciacquate accuratamente l'interno con acqua pulita, in modo da rimuovere tutti i resti di detersivo, e lasciate asciugare bene la pentola.

Suggerimento per la pulizia: Versate un bicchiere d'acqua ed una goccia di detersivo nella pentola. Accendete l'apparecchio nella posizione più bassa e lasciatelo in funzione per una decina di minuti. Quindi, spegnete l'apparecchio e sciacquatelo bene.

SOSTITUZIONE DELL'OLIO

Per la fonduta si raccomanda di sostituire l'olio dopo ogni impiego. L'olio per friggere può essere usato più volte.

In caso di olio per friggere o per fonduta di buona qualità, la durata d'uso dello stesso dipende da:
- La frequenza d'uso della pentola.
- La durata d'uso della pentola.
- La temperatura di utilizzo.
- La quantità di alimenti (in caso di quantità ingenti l'olio di raffredda eccessivamente).
- Le caratteristiche degli alimenti (ad es. gli aromi impiegati).
- La pulizia dell'olio durante e dopo la frittura o la fonduta. Durante la frittura e la fonduta rimuovete i resti di cibo e di pastella o panatura caduti nell'olio. Dopo la frittura si consiglia di filtrare l'olio. Procedete come segue:

a. Lasciate raffreddare l'olio.
b. Lasciate sgocciolare il cestello e toglietelo dalla pentola.
c. Disponete della carta da cucina nel cestello.
d. Filtrate l'olio versandolo attraverso il cestello in un recipiente di uguale grandezza.

RICETTE PER LA FONDUTA

La fonduta non è solo gustosa ma può essere anche molto salutare e leggera. A titolo informativo, qui di seguito, vi diamo alcuni consigli e ricette. Vi auguriamo molte ore di piacere culinario!

FONDUTA DI CARNE IN OLIO

Ingredienti per 4 persone:
Olio vegetale, ad es. di mais, arachidi o semi di soia. Potete usare anche l'olio di oliva, anche se ha un sapore ed un odore più forte. 300 grammi di filetto di manzo, 300 grammi di filetto di pollo, patate precotte, pannocchie di mais precotte tagliate a fette, pezzettini di peperone e pane caldo fresco, con salsine gustose.

Calcolate 250 grammi di care a testa. Tagliate la carne a cubetti di 1 centimetro di lato.

FONDUTA CINESE IN BRODO

Questa è una fonduta gustosissima, ipocalorica e molto salutare. Esistono molte combinazioni con pesce, verdure, volatili e carne.

Ingredienti per 4 persone:
4 gamberoni, 2 filetti di pollo, 12 cozze, 4 filetti di tonno, 100 grammi di filetto di salmone, 8 funghetti champignon, 4 pomodori, 4 scalogni (prescottati).

Questo è solo l'inizio, con questa fonduta, infatti, potete preparare quasi tutto, dai molluschi al filetto di manzo tagliato sottile. Importante: Tagliate gli ingredienti a pezzi e cubetti non troppo spessi.
Alla fine bevete un bicchiere del brodo in cui avete cotto il tutto. Vi auguriamo buon divertimento nella sperimentazione.

FONDUTA DI FORMAGGIO (VINO BIANCO E FORMAGGIO)
Secondo una famosa ricetta svizzera.

Ingredienti per 4 persone:
300 grammi di Emmenthal, 400 grammi di Gruviera, 4 bicchieri di vino bianco, 1 bicchierino di Kirsch, 1 spicchio di aglio, un pizzico di sale e pepe, un pizzico di noce moscata, 25 grammi di maizena, 1 tazza d'acqua. Scelta del vino: Riesling o Fendait originale svizzero.

Strofinate bene l'interno della pentola con l'aglio, quindi versatevi il vino ed attendere che bolla. Quindi unitevi il formaggio tagliato o grattugiato molto fine. Con una spatola di legno mescolate fino a quando la massa non torna ad ebollizione ed è ben liscia. Unite il pepe, il sale e la noce moscata e continuate a mescolare. Sciogliete la maizena in acqua fredda ed unitela alla massa di formaggio, mescolando sempre. Abbassate la temperatura. Quando tirate fuori la spatola, la massa deve essere fluida e deve filare. Unite, quindi il Kirsch e mettete la pentola al minimo.

FONDUTA DI CIOCCOLATO
Questa fonduta è un grosso successo alle feste di compleanno. Come dessert con qualche goccia di Armagnac è indicatissima dopo una cena raffinata.

Ingredienti per 6 persone:
200 grammi di cioccolato (fondente, al latte, bianco e molti altri gusti, come caffè e gianduia).
25 grammi di burro, 25 grammi di zucchero, 400 grammi d'acqua (o panna).
Guarnitura da inserire sulla forchetta: ciliegie snocciolate, fragole, banane a fettine, pesche, pezzettini di plumcake, amaretti.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE **ART. 182613**

INNAN DU BÖRJAR
Läs först igenom hela bruksanvisningen och spara den för framtida bruk. Kontrollera att nätspänningen i din bostad överensstämmer med apparatens (220-240 V). Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

Avlägsna eventuella klistermärken och rengör före användning alla delar (förutom den elektriska delen) i varmt diskvatten och skölj av dem noggrant.

SÄKERHET
Läs noggrant igenom nedanstående rekommendationer:
- Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk.
- Anslut aldrig apparaten till elnätet innan du haft olja eller fett i den.
- Sänk aldrig apparaten i vatten.
- Drag alltid ur kontakten ur vägguttaget innan rengöring.
- Flytta aldrig apparaten under bruk. Oljan eller fettet blir het och kan orsaka brännsår. Vänta med att flytta den tills den har kallnat.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt. Var särskilt uppmärksam om det finns barn i närheten. Apparaten och diverse delar blir mycket heta. Tag endast tag i apparatens handtag.
- Sätt alltid apparaten på ett stabilt underlag och håll den undan från brännbara material.
- Se till att apparaten inte står för nära bordets eller arbetsbänkens kant så att den kan stötas ned, se även till att sladden inte hänger så att någon kan snubbla över den eller fastna i den.
- Ställ aldrig apparaten på eller nära en inkopplad kokplatta.
- Håll apparaten borta från vatten när den används och när oljan eller fettet fortfarande är hett. Vatten i het olja eller fett skvätter. Torka därför alltid av maten med hushållspapper först och skär bort så mycket frysrester som möjligt.
- Drag ur kontakten ur vägguttaget direkt efter användning.

PRINCESS-TIPS
- Använd inte apparaten om den är skadad, utan lämna in den för reparation.
- Om sladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, tillverkarens serviceombud eller en motsvarande kvalificerad person för att undvika fara.
- Apparaten har en termisk säkring. Om termostaten skulle bli defekt och fara för överhettning uppstår, bryts strömmen automatiskt. Apparaten måste då återlämnas till serviceavdelningen.

FRITÖSER ANVÄNDNING AV APPARATEN
- Öppna locket genom att trycka ned knappen bredvid temperaturreglaget.
- Rengör apparaten innan den används för första gången med varmt vatten och lite diskmedel. Den elektriska delen får inte komma i kontakt med vatten vid rengöring.
- Skölj ur med rent vatten och torka apparaten ordentligt.
- Fyll apparaten med fett eller vegetabilisk olja. Om du använder fasta block fett, skär dem först i bitar och ställ in termostatreglaget på 90°C tills fettet smält helt.
- Oljenivån ska vara mellan den understa (min) och den översta (max) nivåindikatorn, +/- 1 l.
- Vrid termostatreglaget till önskad temperatur. Se tillagningstabellen med temperaturer på fritösens framsida.
- Lampan slocknar när önskad temperatur uppnåtts.
- Doppa först den tomma korgen i oljan när lampan slocknar. Detta förhindrar att ingredienserna fastnar.
- Lägg ingredienserna som ska friteras i korgen. För bästa resultat bör ingredienserna läggas torra i korgen.
- Använd det avtagbara handtaget för att placera korgen i pannan. Avlägsna därefter korgens handtag. OBS! Kontrollera att handtaget hakar fast i korgen ordentligt så att korgen inte ramlar bort när du skakar upp pommes frites.
- Sänk långsamt ner korgen för att undvika att fettet sjuder för kraftigt.
- Lyft upp korgen igen när frityrtiden är slut och häng den vid fästet på apparaten så att oljan kan rinna av.
- Drag ur kontakten ur vägguttaget.
- Skölj av handtaget och korgen efter bruk och torka dem noggrant.
- När fritösen har svalnat kan du sätta tillbaka korgen och ställa undan apparaten. Förvara fritösen med stängt lock på en torr och mörk plats. Oljan och korgen kan stå kvar i pannan.

FRITYRTIPS
- Använd rekommenderad olja eller fett för att få bästa resultat. Blanda inte olika sorters olja med varandra.
- Byt regelbundet oljan eller fettet och i synnerhet när denna blir mörk eller smutsig, eller om den börjar skumma onormalt mycket. Rengör byttan varje gång du byter olja/fett.
- All långvarig uppvärmning minskar oljans eller fettets kvalitet. Drag ur fritösens kontakt efter varje användningstillfälle.
- För att få bra resultat rekommenderas att inte fritera för stora mängder på samma gång.
- Använd maximalt 300 g pommes frites per liter olja.
- Vid djupfrysta produkter bör du använda högst 200 g i samband med den starka avkylningen. Skaka frysta produkter över diskhon för att avlägsna överflödig is.
- Om du gör pommes frites av färsk potatis: torka dem efter sköljning så att vatten inte blandas i oljan.
- Fritera pommes frites i 2 omgångar. Första omgången (förfritering) 5 till 10 minuter vid 170°C. Andra omgången (färdigfritering) 2 till 4 minuter vid 190°C. Låt droppa av ordentligt innan servering.
- Fritera inte för många ingredienser samtidigt. Täck endast över korgens botten, så att oljans temperatur inte sjunker. Då absorberar nämligen ingredienserna mer olja.
- Håll dig till föreskriven frityrtid.
- Salta inte ingredienserna innan eller vid friteringen, utan först när de hällts ur korgen. Salt och vatten förstör oljan.
- Låt ingredienserna rinna av ordentligt och torka av dem med hushållspapper så att överflödigt fett avlägsnas.
- Ät ingredienserna direkt efter tillagning. Mat som måste hållas varm under tid, får inte läggas i en övertäckt skål. På grund av kondensen blir den då inte knaprig. Det är bättre att förvara den i ugnen.

FONDUE ANVÄNDNING AV APPARATEN
Denna elektriska fonduegryta har en reglerbar temperaturinställning och lämpar sig därför mycket väl för olika sorters fondue, som den klassiska köttfonduen, men även för ostfondue, kinesisk fondue eller chokladfondue.

- Rengör apparaten innan den används för första gången med varmt vatten och lite diskmedel. Den elektriska delen får inte komma i kontakt med vatten vid rengöring.
- Skölj ur med rent vatten och torka apparaten ordentligt.
- Använd alltid olja som passar för höga temperaturer och byt den efter varje användningstillfälle. Oljenivån ska vara mellan den understa (min) och den översta (max) nivåindikatorn, +/- 1 l.
- Ovanstående gäller också när man använder buljong, ost eller choklad i stället för olja.
- Avlägsna locket från 90 ° C.
- Placera fondueringen på fonduegrytan för att undvika oljestänk.
- Placera fonduegrytan mitt på bordet.
- Sätt fast sladden i borden för säkerhets skull. Glöm inte att lossa sladden innan du flyttar fonduegrytan.
- Ställ in termostaten på 170 ° C för den klassiska köttfonduen. Ställ in temperaturen så att blandningen börjar puttra. Det är bättre att sätta termostaten lägre vid ostfondue, kinesisk fondue och chokladfondue, t.ex. 90 ° C.
- Framför allt ost och choklad måste värmas upp långsamt, annars kan den koka fast i grytan. Rör om ibland för att få en slät blandning.
- Lampan slocknar när önskad temperatur uppnåtts.
- Använd inga vassa föremål i grytan. Använd endast gafflarna för att sticka ingredienserna, inte i själva grytan.
- Drag ur kontakten ur vägguttaget efter användning och låt fonduegrytan kallna.
- Förvara fonduegrytan med stängt lock på en torr och mörk plats.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Drag ur kontakten ur vägguttaget.
Sänk aldrig apparaten i vatten!

Rengöring av utsidan
Rengör regelbundet apparatens utsida med en fuktig trasa och torka den med en mjuk, ren trasa.

Rengöring av insidan
När du byter olja, buljong, ost eller choklad, kan du samtidigt rengöra apparatens insida. Töm fritösen och rengör insidan först med hushållspapper och sedan med en våt trasa med diskvatten. Skölj ur insidan ordentligt med rent vatten, så att alla såprester avlägsnas och torka därefter ordenligt.

Rengöringstips: häll en kopp vatten och litet diskmedel i grytan. Sätt värmen på den lägsta temperaturen och låt stå i ca. 10 minuter. Stäng därefter av och skölj av ordentligt.

BYTA OLJA
Vid fondue rekommenderar vi att byta olja efter varje användningstillfälle. Frityrolja kan användas flera gånger.

Vid god frityr- och fondueolja beror oljans användningstid på:
- Hur ofta apparaten används.
- Hur länge apparaten används.
- Temperaturen vid användning.
- Mängden ingredienser (vid stora mängder kallnar olja för mycket).
- Ingrediensernas egenskaper (t.ex. använda kryddor).
- Rengöring av olja vid och efter fritering och fondue. Avlägsna vid friteringen och fondue matrester samt smet- och panermjölsrester som blivit kvar i oljan. Efter friteringen rekommenderas att oljan filtreras. Gör så här:

a. Låt oljan kallna.
b. Låt korgen rinna av och avlägsna den från fritösen.
c. Lägg hushållspapper i korgen.
d. Filtrera oljan genom korgen i en lika stor behållare.

FONDUERECEPT
Fondue är inte bara gott, det kan även vara mycket nyttigt och till och med bra för vikten. Här följer några praktiska tips och recept som hjälp på vägen. Vi önskar dig många trevliga timmar med din fonduegryta!

KÖTTFONDUE I OLJA
Ingredienser för 4 personer:
Ren vegetabilisk olja, t.ex. majs, jordnöt eller soja. Olivolja fungerar också, men rycker och smakar starkt. 300 g nötkött, 300 g kycklingfilé, förkokta potatisar, förkokta majskolvar i skivor, paprikabitar och varmt färskt bröd, med läckra såser.

250 g kött per person är tillräckligt. Skär köttet i tärningar som är 1 x 1 cm.

KINESISK FONDUE I BULJONG
Detta smakar fantastiskt och kan vara mycket kalorifattigt och nyttigt. Det finns många kombinationsmöjligheter med fisk, grönsaker, fågel och kött.

Ingredienser för 4 personer:
4 stora räkor, 2 kycklingfiléer, 12 musslor, 4 sjötungsfiléer, 100 g filead lax, champinjoner, 4 tomater, 4 schalottenlökar (halvt genomkokt).

Detta är bara början, i denna fondue kan egentligt allt tillagas, t.ex. färska ostron eller tunna skivor oxfilé. Viktigt! Skär inte för tjocka bitar och ej heller i tärningar.

Drick slutligen en liten kopp med den kraftfulla buljongen som allt kokat i. Mycket nöje med experimenten.

OSTFONDUE (VITT VIN OCH OST)
Efter känt schweiziskt recept.

Ingredienser för 4 personer:
300 g Emmenthaler, 400g Gruyère, 4 glas torrt vitt vin, 1 likörglas Kirsch, 1 vitlöksklyfta, lite salt och peppar, en nypa muskot, 25 g maizena, 1 kopp vatten. Vinval: Riesling eller schweizisk Fendait.

Smörj in grytan ordentligt med vitlöken, häll därefter i vinet och vänta tills detta kokar. Tillsätt du den fint skurna eller rivna osten. Rör hela tiden med en träslev tills blandningen kokar igen och är slät. Tillsätt salt, peppar och muskot och fortsätt att röra. Rör ut maizenamjölet i kallt vatten och tillsätt detta till den kokande blandningen samtidigt som du fortsätter röra. Sänk temperaturen. När du tar bort sleven ska blandningen vara jämn och trådar ska följa med sleven. Tillsätt då Kirsch och sänk temperaturen till det lägsta läget.

CHOKLADFONDUE
Denna fondue är en jättesuccé på ett barnkalas. Som dessert med ett par droppar Armagnac i, är den mycket uppskattad efter en chic middag.

Ingredienser för 6 personer:
200 g choklad (mörk, mjölk, vit och många andra smaker som kaffe och nötter),
25g smör, 25g socker, 400g vatten (eller grädde).
Garnityr att sticka på en gaffel: urkärnade körsbär, jordgubbar, bananbitar, persikobitar, kakbitar, mandelbiskvier.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE — ART. 182613

INDEN IBRUGTAGNING
Læs denne brugsanvisning grundigt igennem og gem den, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den, hvis du får brug for at slå noget op. Vær opmærksom på, at spændingen i boligen svarer til apparatets (220-240 Volt). Tilslut kun apparatet til en stikkontakt med jordforbindelse.

Fjern evt. etiketter og rengør alle dele, inden de tages i brug (undtagen den elektriske del), i sæbevand og skyl dem derefter godt af.

SIKKERHED
Læs omhyggeligt nedenstående råd:
- Apparatet er udelukkende beregnet til brug i husholdningen.
- Tænd aldrig for apparatet uden olie eller fedtstof i gryden.
- Kom aldrig apparatet ned i vand.
- Tag altid stikket ud af kontakten inden rengøring.

- Flyt aldrig frituregryden under brugen. Olien bliver meget varm og du kan brænde dig på den. Vent med at flytte apparatet, til olien er kølet helt af.
- Lad aldrig apparatet stå uden tilsyn under brugen. Vær yderst forsigtig, når der er børn i nærheden under brugen. Apparatet og alle delene bliver meget varme, så tag kun fat i gryden ved håndtagene.
- Stil altid apparatet på en solid overflade og aldrig i nærheden af brændbare materialer.
- Sørg for, at apparatet ikke står for tæt ved kanten af et bord, køkkenbord eller lignende, så man kan vælte det ned; sørg også for, at ledningen ikke er anbragt således, at man kan falde over eller snuble i den.
- Sørg for, at frituregryden aldrig stilles i nærheden af eller på en tændt kogeplade.
- Sørg for, at der ikke kommer vand i nærheden af apparatet under brugen, eller mens olien/fedtstoffet stadig er varmt. Vand i varm olie/fedtstof kan sprøjte op. Tør derfor altid ingredienserne af med køkkenrulle og fjern evt. isrester så godt som muligt.
- Tag efter brugen med det samme stikket ud af stikkontakten.

PRINCESS TIPS
- Brug ikke apparatet, hvis det er beskadiget, men returner det til vores service-afdeling.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal denne – for at undgå skader - udskiftes af fabrikanten, dennes serviceafdeling eller en autoriseret person.
- Apparatet er udstyret med en termisk sikring. I fald termostaten går i stykker, og der er fare for overophedning, afbrydes der automatisk for strømmen. Bring i sådanne tilfælde apparatet til reparation hos vores service- afdeling.

FRITURESTEGNING BETJENING AF FRITUREGRYDEN
- Åbn låget ved at trykke knappen ved siden af temperaturindstillingen nedad.
- Rengør apparatet grundigt, inden det tages i brug for første gang, med varmt vand med lidt opvaskemiddel. Vær i den forbindelse opmærksom på, at den elektriske del ikke kommer i berøring med vand.
- Skyl efter med rent vand og tør apparatet omhyggeligt af.
- Fyld apparatet med fedtstof eller vegetabilsk olie. Hvis man anvender fedtstof i fast form, skæres blokken først i småstykker og indstilles termostatknappen på 90 °C, indtil fedtstoffet er smeltet helt.
- Olieniveauet skal altid være mellem den nederste (min) og den øverste (max) markering, +/- 1L.
- Indstil termostaten på den ønskede temperatur. Jævnfør stegetabellen med temperaturer på frituregrydens forside.
- Når kontrollampen går ud, har apparatet den indstillede temperatur.
- Sænk, når lampen går ud, først den tomme kurv ned i olien. Det forhindrer, at ingredienserne klæber i gryden.
- Læg de madvarer, der skal frituresteges, i kurven. For at opnå det bedste resultat bør madvarerne være tørre, når de lægges i kurven.
- Brug det aftagelige håndtag, når kurven placeres i frituregryden. Tag derefter håndtaget af kurven. OBS: se efter, at håndtaget sidder ordentligt fast, så kurven ikke falder af, når du omryster dine pommes frites.
- Lad kurven synke roligt ned i gryden, så det ikke syder for meget.
- Tag kurven op igen, når friturestegetiden er gået og hæng den på krogen i gryden, så olien kan dryppe af.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Skyl håndtaget og kurven af efter brugen og tør dem grundigt af.
- Når frituregryden er kølet helt af, kan du sætte kurven tilbage og sætte apparatet af vejen. Stil frituregryden med lukket låg på et tørt og mørkt sted. Olien og kurven kan du lade blive i frituregryden.

TIPS NÅR DU FRITURESTEGER
- Brug for at opnå et bedre resultat den anbefalede slags olie/fedtstof. Det frarådes at blande forskellige olietyper.
- Skift regelmæssigt olien eller fedtstoffet ud, og i hvert fald hvis olien/fedtstoffet bliver mørkt og grumset eller begynder at skumme mere end sædvanligt. Rengør apparatet, hver gang du kommer nyt fedtstof i.
- Hver gang olien/fedtstoffet opvarmes i længere tid, går det ud over kvaliteten. Sluk for frituregryden, når den ikke er i brug.
- For at opnå et godt resultat er det bedst ikke at friturestege alt for store portioner af gangen.
- Brug maksimalt 300 gram pommes frites pr. liter olie.
- Hvis der er tale om dybfrosne produkter anvendes maksimalt 200 gram i forbindelse med den stærke afkøling. Dybfrostprodukter rystes over køkkenvasken, så overflødigt is fjernes.
- Ved tilberedning af pommes frites af friske kartofler: tør pommes fritterne af efter skylning, så der ikke kommer vand i olien.
- Steg pommes fritterne i to omgange. Første gang (forstegning) 5 til 10 minutter ved 170 °C. Anden omgang (færdigstegning) 2 til 4 minutter ved 190 °C. Lad pommes fritterne dryppe ordentlig af inden servering.

- Friturestеg ikke for store mængder af gangen. Lad kun bunden af kurven være dækket, således at oliens temperatur ikke daler. Herved absorberer ingredienserne mere fedtstof.
- Overhold den anbefalede stegetid.
- Kom ikke salt på ingredienserne inden eller under friturestegningen, men først når de er taget op af kurven. Salt og vand forringer oliens kvalitet.
- Lad ingredienserne dryppe godt af og dup dem med lidt køkkenrulle, så overskydende fedtstof fjernes.
- Spis maden lige efter tilberedningen. Kom ikke madvarer, der skal holdes varme i en tildækket skål, da kondensdannelse gør, at madvarerne bliver bløde. Det er bedre at stille dem i ovnen.

FONDUE BETJENING AF APPARATET

Den elektriske fonduegryde er udstyret med en regulerbar temperaturindstillling og er derfor særdeles velegnet til forskellige slags fondue, som den klassiske kødfondue, men også til kinesisk fondue samt oste- og chokoladefondue.

- Rengør apparatet grundigt, inden det tages i brug for første gang, med varmt vand med lidt opvaskemiddel. Vær i den forbindelse opmærksom på, at den elektriske del ikke kommer i berøring med vand.
- Skyl efter med rent vand og tør apparatet omhyggeligt af.
- Brug udelukkende olie, der er beregnet til opvarmning ved høje temperaturer og skift den ud hver gang efter brugen. Olieniveauet skal altid være mellem den nederste (min) og den øverste (max) markering, +/- 1L.
- Ovenstående gælder også, hvis man i stedet for olie anvender bouillon, ost eller chokolade.
- Fjern låget ud fra en vertikal position på 90 °C.
- Anbring fondue-ringen på gryden for at undgå, at olien sprøjter op.
- Anbring fonduegryden midt på bordet.
- Fastgør for en sikkerheds skyld ledningen til bordet. Glem ikke at løsne ledningen, inden fonduegryden flyttes.
- Til klassisk kødfondue indstilles termostaten på 170 °C. Indstil termostaten således, at grydens indhold begynder at boble lidt. Til kinesisk fondue samt oste- og chokoladefondue er det bedre at indstille termostaten på en lavere temperatur, fx på 90 °C.
- Især oste- og chokoladefondue skal opvarmes langsomt, ellers klæber blandingen i. Rør af og til i gryden for at få en lind fondue.
- Lampen går ud, når den indstillede temperatur er nået.
- Brug ingen skarpe genstande i gryden. Brug kun en gaffel til at prikke i ingredienserne med, prik aldrig i gryden
- Tag efter brugen stikket ud af stikkontakten og lad fonduegryden køle af.
- Skyl håndtaget og kurven af efter brugen og tør dem grundigt af.
- Stil fonduegryden med lukket låg på et tørt og mørkt sted.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Tag stikket ud af stikkontakten.
Kom aldrig apparatet ned i vand!

Rengøring af ydersiden
Rengør regelmæssigt apparatets yderside med en fugtig klud og tør den herefter af med en blød, ren klud.

Rengøring af indersiden
Ved udskiftning af olie, bouillon, ost eller chokolade kan man samtidig rengøre indersiden af apparatet. Tøm gryden og tør den først af med et stykke køkkenrulle og derefter med en våd klud dyppet i sæbevand. Skyl indersiden grundigt med rent vand, så alle sæberester er fjernet, og lad den tørre ordentligt.

Rengøringstips: kom en kop vand og en lille sjat opvaskemiddel i gryden.
Tænd for apparatet ved laveste temperatur og lad det stå i 10 minutter. Sluk for apparatet og skyl godt efter.

UDSKIFTNING AF OLIE

Til fondue anbefaler vi at skifte olien ud, hver gang apparatet har været i brug. Fritureolie kan anvendes flere gange.

Når der er tale om friture- og fondueolie af god kvalitet afhænger holdbarheden af:
- Hvor ofte gryden anvendes.
- Hvor længe gryden anvendes.
- Temperaturen under brugen.
- Mængden af ingredienser (ved store portioner afkøles olien meget hurtigt).
- Ingrediensernes egenskaber (fx. anvendte krydderier).
- Rengøring af olien under og efter friturestegningen og fonduekogningen. Fjern under tilberedningen af friture- og fondueretter små stykker madvarer samt dej- og panerrester, der er faldet ned i olien. Efter friturestegningen anbefales det at si olien. Benyt følgende fremgangsmåde:

a. Lad olien afkøle.
b. Lad kurven dryppe af og tag den op af gryden.
c. Læg køkkenrulle i kurven.
d. Si olien gennem kurven ned i en beholder på grydens størrelse.

FONDUEOPSKRIFTER
Fondue er ikke bare lækkert, men kan også være meget sundt og endda godt for den slanke linie. For at hjælpe dig lidt på vej finder du her et par praktiske tips og opskrifter. Vi ønsker dig mange fornøjelige timer med dit nye apparat!

KØDFONDUE I OLIE
Ingredienser til 4 personer:
Ren vegetabilsk olie, fx majs-, jordnødde- eller sojaolie. Olivenolie kan også bruges, men det har en stærkere lugt og smag. 300 gram oksefilet, 300 gram kyllingefilet, forkogte kartofler, forkogte majskolber i skiver, peberfrugter i strimler og varmt, nybagt brød og lækre saucer.

Beregn 250 gram kød pr. person. Skær kødet i terninger på 1x1 centimeter.

KINESISK FONDUE I BOUILLON
En ren smagsoplevelse, der både kan være sund og kaloriefattig. Der er et utal af kombinations-muligheder med fisk, grøntsager, fjerkræ og kød.

Ingredienser til 4 personer:
4 tigerrejer, 2 kyllingefileter, 12 muslinger, 4 tungefileter, 100 gram udskåret laks,
8 champignoner, 4 små tomater, 4 skalotteløg (halvkogte).

Og det er kun begyndelsen. Til denne fondue kan man næsten bruge alting: fx også friske østers eller tynde skiver oksefilet. Vigtigt: Skær ikke ingredienserne ud i alt for store stykker, heller ikke i terninger.

Drik til sidst en lille skål af den stærke bouillon, som alle ingredienserne har stået og trukket i. God fornøjelse med alle eksperimenter.

OSTEFONDU (HVISVIN OG OST)
Efter en berømt svejtsisk opskrift.

Ingredienser til 4 personer:
300 gram Emmentaler, 400 gram Gruyère, 4 glas tør hvidvin, 1 likørglas Kirsch, 1 fed hvidløg, lidt peber og salt, en knivspids muskatnød, 25 gram maizena, 1 kop vand. Anbefalet vin: Riesling eller original svejtsisk Fendait.

Gnid grydens sider med hvidløg og hæld derefter vinen i gryden, og vent til den når op til kogepunktet. Tilsæt osten, der enten er hakket meget fint eller revet. Rør massen godt igennem med en træspatel, til den koger og har en lind konsistens. Kom salt, peber og muskatnød i og rør stadig kraftigt i massen. Rør maizenamelet sammen med koldt vand og rør det i den boblende ostemasse. Indstil apparatet på en lavere temperatur. Når man tager spatelen op, skal massen være glat og trådet. Kom Kirsch i til sidst og indstil fonduegryden på den laveste temperatur.

CHOKOLADEFONDUE
Denne fondue er alle tiders til en børnefødselsdag. Som dessert med et par dråber Armagnac er den kronen på en eksklusiv middag.

Ingredienser til 6 personer:
200 gram chokolade (mørk, lys, hvid eller chokolade med fx kaffe og nødder),
25 gram smør, 25 gram sukker, 400 gram vand (eller fløde).
Ingredienser til at prikke på en gaffel: kirsebær uden sten, jordbær, stykker banan, fersken, små stykker sandkage, makroner.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE ART. 182613

FØR BRUK
Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den til senere bruk. Kontroller at spenningen hjemme hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet (220-240 Volt). Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt.

Fjern evt. alle etiketter og rengjør alle delene i oppvaskvann før bruk (unntatt varmebasen). Skyll dem godt.

SIKKERHET
Les følgende instrukser nøye:
- Dette apparatet er kun beregnet på hjemmebruk.
- Slå aldri på apparatet før du har hatt olje eller fett i det.
- Dypp aldri apparatet i vann.
- Trekk alltid støpselet ut av stikkontakten før rengjøring.
- Flytt aldri apparatet mens det er i bruk. Oljen eller fettet blir varmt og du kan brenne deg på det. Vent med å flytte apparatet til det er avkjølt.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn. Vær ekstra forsiktig når du bruker det mens de er barn i nærheten. Apparatet og de forskjellige delene kan bli svært varme, ta gryten kun i håndtakene.
- Sett alltid apparatet på en stabil bunn og hold det unna brennbare materialer.
- Sørg for at apparatet ikke står så nær kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan falle ned. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Sørg for at apparatet ikke står i nærheten av eller oppå en kokeplate.
- Hold apparatet borte fra vann mens det er i bruk og når oljen eller fettet fremdeles er varmt. Vann i varm olje eller varmt fett kan sprute. Derfor bør ingrediensene alltid først tørkes med kjøkkenpapir, og isrester bør ristes av så godt som mulig.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten omgående etter bruk.

TIPS FRA PRINCESS
- Bruk ikke apparatet hvis det er skadet, men send det til vår serviceavdeling..
- Hvis strømledningen er skadet, skal den skiftes ut av fabrikanten, dennes agent eller liknende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Apparatet er utstyrt med en termisk sikring. Hvis termostaten blir ødelagt,, og det er fare for overoppheting, blir strømmen avbrutt automatisk. I så fall skal apparat bringes tilbake til serviceavdelingen.

FRITYRSTEKE BRUKE APPARATET
- Åpne lokket ved å trykke inn knappen ved siden av dreieknappen for temperaturen.
- Rengjør apparatet grundig med varmt vann og litt oppvaskmiddel før du bruker det for første gang. Sørg for at de elektriske delene ikke kommer i berøring med vann.
- Skyll av med rent vann og tørk apparatet grundig.
- Fyll apparatet med fett eller vegetabilsk olje. Hvis bruker faste fettblokker, bør du først skjære den opp i små deler og stille inn termostatknappen på 90°C til fettet er smeltet helt.
- Oljenivået skal alltid være mellom den nederste (min) og den øverste (maks) nivåstreken, +/- 1 L.
- Still inn termostatknappen på ønsket temperatur. Se steketabellen med temperaturer på frityrgrytens forside.
- Lampen slokkes når ønsket temperatur er nådd.
- Når lampen slokkes, dypper du først den tomme kurven i oljen. Dette forhindrer at matvarene kleber seg fast.

- Legg maten som skal frityrstekes i kurven. For å oppnå optimalt resultat, skal maten helst være tørr når du legger den i kurven.
- Bruk det avtagbare håndtaket for å sette kurven ned i frityrgryten. Ta deretter håndtaket av kurven. MERK: kontroller at håndtaket er festet godt til kurven, slik at kurven ikke faller av når du rister de stekte potetene.
- Dypp kurven langsomt ned i frityrfettet, ellers vil fettet boble for kraftig.
- Trekk kurven ut når innholdet er frityrstekt, og heng den på gryten ved hjelp av kroken, slik at oljen/fettet kan renne ut.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten.
- Skyll håndtaket og kurven etter bruk, og tørk dem grundig.
- Når frityrgryten er godt avkjølt, kan du sette kurven tilbake og sette apparatet bort. Sett frityrgryten med lukket lokk på et tørt og mørkt sted. Oljen og kurven kan du la være igjen i frityrgryten.

TIPS FOR FRITYRSTEKING
- Bruk anbefalt olje eller fett for å oppnå optimalt resultat. Du får det beste resultatet når du ikke blander forskjellige oljesorter med hverandre.
- Skift ut oljen eller fettet regelmessig og særlig når den blir mørk eller grumsete, eller den begynner å skumme på en abnormal måte. Rengjør karet hver gang du skifter olje/fet).
- Hver langvarig oppvarming minsker oljens eller fettets kvalitet. Slå av frityrgryten etter hver bruk.
- For å oppnå et godt resultat, er det best at du ikke steker for store mengder om gangen.
- Bruk maksimalt 300 gram pommes frites pr. liter olje.
- Bruk maksimalt 200 gram når du bruker dypfryste produkter på grunn av den sterke avkjølingen. Rist dypfryste produkter over vasken først for å fjerne eventuell løs is.
- Hvis du bruker pommes frites fra ferske poteter: tørk dem etter at du har vasket dem, slik at det ikke kommer vann i oljen.
- Stek pommes fritesen i to omganger. Første steketid (forstekingen) tar 5-10 minutter ved 170 grader. Andre steketid (ferdigstekingen) tar kun 2-4 minutter ved 190 grader. La de stekte potetene dryppe godt av før du serverer dem.
- Ikke frityrstek for mange ingredienser på en gang. Dekk kun bunnen av kurven, slik at oljens temperatur ikke minsker. Ellers vil maten nemlig ta opp mer olje.
- Overhold foreskrevet steketid.
- Ikke strø salt på maten før eller under frityrstekingen, men gjør det først når de stekte potetene er tatt ut av kurven. Salt og vann ødelegger oljen.
- La maten renne av godt og legg den deretter på kjøkkenpapir for å fjerne overflødig fett.
- Spis maten omgående etter tilberedningen. Mat som skal holdes varm en stund, bør ikke legges i en tildekket skål. På grunn av kondensen mister den sin sprøhet. Det er bedre å sette den i ovnen.

FONDUE BRUKE APPARATET
Denne elektriske fonduegryten har en justerbar temperatursinnstilling og egner seg derfor utmerket til forskjellige fonduesorter, som f.eks. vanlig kjøttfondue, men også ostefondue, kinesisk fondue (med buljong) eller sjokoladefondue.

- Rengjør apparatet grundig med varmt vann og litt oppvaskmiddel før du bruker det for første gang. Sørg for at de elektriske delene ikke kommer i berøring med vann.
- Skyll av med rent vann og tørk apparatet grundig.
- Bruk alltid olje som egner seg til høye temperaturer og skift dem ut etter hver tilberedning. Oljenivået skal alltid være mellom den nederste (min) og den øverste (maks) nivåstreken, +/- 1 L.
- Ovenstående gjelder også når man bruker buljong, ost eller sjokolade i stedet for olje.
- Ta av lokket ut fra en vertikal posisjon på 90°.
- Sett fondueringen på fonduegryten for å unngå oljeskvett.
- Sett fonduegryten i midten av bordet.
- Fest ledningen til bordet for sikkerhets skyld. Ikke glem å løsne ledningen før du flytter fonduegryten.
- Still inn termostaten på 170ºC for en klassisk kjøttfondue. Still inn temperaturen slik at blandingen så vidt begynner å småkoke. For ostefondue, kinesisk fondue eller sjokoladefondue er det best å stille inn termostaten lavere, for eksempel på 90ºC.
- Særlig ost og sjokolade skal varmes opp langsomt, ellers vil de stivne og sette seg fast. Rør av og til for å få en jevn blanding.
- Lampen slokkes når ønsket temperatur er nådd.

- Ikke bruk skarpe gjenstander i gryten. Stikk kun i ingrediensene med gaflene, ikke i gryten.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten etter bruk og la fonduegryten avkjøles.
- Sett fonduegryten med lukket lokk på et tørt og mørkt sted.

RENGJØRING OG VEDLIKEHOLD

Trekk støpselet ut av stikkontakten.
Dypp aldri apparatet i vann!

Rengjøring av utsiden
Rengjør apparatets utside regelmessig med en fuktig klut og tørk den av med en myk og ren klut.

Rengjøring av innsiden
Når du skifter ut oljen, buljongen, osten eller sjokoladen, kan du også rengjøre apparatets innside. Tøm gryten og rengjør innsiden, først med kjøkkenpapir og deretter med en klut som er dyppet i såpevann. Skyll innsiden godt med rent vann, slik at alle såperestene forsvinner, og la tørke godt.

Rengjøringstips: Rengjøringstips: ha en kopp vann og litt oppvaskmiddel i gryten. Still inn apparatet på laveste temperatur og la den stå slik i ca. 10 minutter. Slå deretter av apparatet og skyll godt.

SKIFTE UT OLJE
Ved fondue anbefaler vi at oljen skiftes ut etter hver bruk. Frityrolje kan brukes flere ganger.

Når du bruker god frityr- eller fondueolje er oljens varighet avhengig av:
- Hvor ofte gryten blir brukt.
- Hvor lenge gryten blir brukt.
- Temperaturen under bruk.
- Matmengden (oljen blir for mye avkjølt hvis mengden blir for stor).
- Matens egenskaper (for eksempel hvilke krydder som blir brukt).
- Oljens rengjøring under og etter frityrstekingen og fonduen. Når du frityrsteker eller lager fondue, er det best å fjerne rester etter matd, deig- eller panermel som har falt ned i oljen. Etter frityrsteking anbefaler vi at oljen siles. Det gjør du på følgende måte:

a. La oljen bli avkjølt.
b. La kurven lekke ut og ta den ut av gryten.
c. Legg kjøkkenpapir i kurven.
d. Sil oljen gjennom kurven i en like stor beholder.

FONDUE-OPPSKRIFTER

Fondue er ikke bare deilig, det kan også være veldig sunt og til og med heldig for den slanke linjen. Her er et par hendige tips og oppskrifter til veiledning. Vi ønsker deg mange koselige stunder!

KJØTTFONDUE I OLJE
Ingredienser til 4 personer:
Ren vegetabilsk olje, for eksempel mais-, jordnøtt- eller sojaolje. Olivenolje er også mulig, men lukter og smaker sterkere. 300 gram oksefilet, 300 gram kyllingfilet, forhåndskokte poteter, forhåndskokte maiskolber i skiver, paprikabiter og varmt, ferskt brød, med smakfulle sauser.

250 gram kjøtt pr. person er nok. Skjær kjøttet i terninger på 1 x 1 centimeter.

KINESISK BULJONGFONDUE
Dette er svært smakfullt og kan være meget kalorifattig og sunt. Det finnes en hel del kombinasjonsmuligheter med fisk, grønnsaker, fjørfe og kjøtt.

Ingredienser til 4 personer:
4 store reker, 2 kyllingfileter, 12 blåskjell, 4 fileter av sjøtunge/flyndre, 100 gram laksefilé, 8 sjampinjonger, 4 små tomater, 4 sjalottløk (halvt mørkokte).

Dette er bare begynnelsen, i denne fonduen kan kan du egentlig bruke alt mulig, for eksempel ferske østers eller tynne oksefiletskiver. Merk: Ikke skjær for tykke biter og ikke heller terninger.

Til slutt kan du drikke en liten kopp av den kraftige buljongen som du har kokt alt i. Lykke til med eksperimenteringen.

OSTEFONDUE (HVITVIN OG OST)
Etter en kjent sveitsisk oppskrift.

Ingredienser til 4 personer:
300 gram Emmenthaler, 400 gram Gruyère, 4 glass tørr hvitvin, 1 likørglass Kirsh, 1 fedd hvitløk, litt pepper og salt, litt muskatnøtt, 25 gram maisenna, 1 kopp vann. Vinvalg: Riesling eller original sveitsisk Fendait.

Gni gryten godt inn med hvitløken, hell deretter vinen i gryten og vent til den koker. Tilsett den finhakkede eller malte osten. Rør kraftig med en spatel av tre til massen er jevn og begynner å koke igjen. Tilsett pepper, salt og muskatnøtt, mens du fortsetter å røre. Bland maisenna med kaldt vann og tilsett blandingen i den kokende massen mens du fortsatt rører kraftig. Still inn på lav temperatur. Når du tar spatelen ut av blandingen, skal massen være myk og forme tråder. Tilsett Kirshen og sett fonduegryten på laveste innstilling.

SJOKOLADEFONDUE
Denne fonduen er en stor suksess på et barneselskap. Som dessert med et par dråper Armagnac blir det dessuten svært vellykket etter en finere middag.

Ingredienser til 6 personer:
200 gram sjokolade (fondant, melk, hvit og mange andre smaker, f.eks. kaffe og nøtter),
25 gram smør, 25 gram sukker, 400 gram vann (eller fløte).
Garnityr som kan stikkes på en gaffel: kirsebær uten stein, jordbær, bananskiver, fersken, kakebiter, makron.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE ART. 182613

ENNEN KÄYTTÖÄ
Lue tämä käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite on sama kuin laitteeseen merkitty jännite (220-240V). Liitä tämä laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

Poista mahdolliset tarrat ja puhdista ennen käyttöä kaikki osat (paitsi sähköosa) astianpesuainevedellä ja huuhtele ne hyvin.

TURVALLISUUS
Lue huolellisesti seuraavat ohjeet:
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä koskaan käynnistä laitetta ilman öljyä tai rasvaa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen.
- Ota aina pistotulppa pois pistorasiasta ennen puhdistusta.
- Älä koskaan siirrä laitetta käytön aikana. Öljy ja rasva kuumenevat ja voivat aiheuttaa palovammoja. Siirrä laitetta vasta kun se on jäähtynyt.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa. Ole varovainen, jos käytät laitetta lasten läheisyydessä. Laite ja jotkin sen osat tulevat hyvin kuumiksi. Tartu laitteeseen ainoastaan kädensijoista.
- Aseta laite aina tukevalle alustalle paikkaan, jonka lähellä ei ole tulenarkoja materiaaleja.
- Huolehdi siitä, että laite ei ole niin lähellä pöydän, työtason tms. reunaa, että sen voi tönäistä kumoon; huolehdi myös siitä, että verkkojohto ei riipu siten, että siihen voi kompastua tai takertua.
- Älä aseta laitetta liian lähelle kuumaa keittolevyä tai sen päälle.
- Älä aseta laitetta lähelle vettä silloin kun se on kytketty toimintaan tai kun öljy tai rasva ovat vielä kuumia. Kuumaan öljyyn tai rasvaan joutunut vesi roiskuu. Kuivaa ruoka-aineet siksi aina talouspaperilla ja ravista jäähileet pois mahdollisimman hyvin.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta heti käytön jälkeen.

PRINCESS-OHJEITA

- Älä käytä laitetta, jos se on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme.
- Jos verkkojohto on vioittunut, sen vaihtaminen on riskien välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltopalvelun tai vastaavan henkilön tehtäväksi.
- Laitteessa on lämpösulake. Jos termostaatti vioittuu, niin että syntyy ylikuumenemisvaara, virta katkeaa automaattisesti. Toimita laite tällöin huoltopalveluun.

FRITEERAUS

LAITTEEN KÄYTTÖ

- Avaa kansi painamalla lämpötilanvalitsimen vieressä olevaa painiketta.
- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa perusteellisesti kuumalla vedellä, jossa on hieman astianpesuainetta. Varo, että sähköosa ei joudu kosketuksiin veden kanssa.
- Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa laite huolellisesti.
- Kaada laitteeseen rasvaa tai kasviöljyä. Jos käytät kiinteää rasvaa, leikkaa se ensin palasiksi ja säädä lämpötilanvalitsin 90ºC-asteeseen, kunnes rasva on kokonaan sulanut.
- Öljyn pinnan on oltava aina alimman (min) ja ylimmän (max) pinnankorkeuden osoittimen välissä, +/- 1 L.
- Säädä lämpötilanvalitsin haluamaasi lämpötilaan. Katso friteerauskeittimen etupuolella olevaa lämpötilataulukkoa.
- Merkkivalo sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.
- Kun merkkivalo sammuu, laske ensin tyhjä kori öljyyn. Se estää ruoka-aineiden tarttumisen kiinni.
- Aseta friteerattavat ainekset koriin. Parhaan tuloksen saamiseksi ainekset on pantava koriin kuivina.
- Laske kori keittimeen irrotettavan kädensijan avulla. Irrota sen jälkeen kädensija korista.
  HUOM.: tarkista, että kädensija on kiinnitetty koriin hyvin, jotta se ei irtoa ranskanperunoita ravistettaessa.
- Laske kori hitaasti rasvaan voimakkaan poreilun välttämiseksi.
- Nosta friteerausajan päätyttyä kori jälleen ylös ja ripusta se keittimessä olevaan koukkuun öljyn valuttamiseksi.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta.
- Huuhtele kädensija ja kori käytön jälkeen ja kuivaa ne perusteellisesti.
- Kun friteerauskeitin on kokonaan jäähtynyt, voit laittaa korin takaisin keittimeen ja varastoida laitteen. Laita friteerauskeitin säilöön kansi suljettuna kuivaan ja pimeään paikkaan. Voit jättää öljyn ja korin keittimeen.

FRITEERAUSVINKKEJÄ

- Käytä parhaan tuloksen saamiseksi suositeltua öljyä tai rasvaa. Ei ole suotavaa käyttää erilaisia öljyjä sekaisin.
- Vaihda öljy tai rasva säännöllisesti, varsinkin jos sen väri tummenee tai se on likaantunut tai jos muodostuu liikaa vaahtoa. Puhdista keittimen sisäpuoli joka kerta vaihdon yhteydessä.
- Jokainen pitkäaikainen kuumennuskerta heikentää öljyn ja rasvan laatua. Kytke laite toiminnasta jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Hyvän tuloksen saamiseksi on parempi olla friteeraamatta suuria määriä yhdellä kertaa.
- Käytä enintään 300 g ranskanperunoita öljylitraa kohti.
- Käytä pakasteita enintään 200 g, koska ne jäähdyttävät öljyn nopeasti. Ravista pakasteita pesualtaan päällä liian jään poistamiseksi.
- Jos käytät ranskanperunoihin tuoreita perunoita, kuivaa ne pesun jälkeen, jotta öljyyn ei pääse sekoittumaan vettä.
- Friteeraa ranskanperunat kahdessa eri vaiheessa. Friteeraa ensimmäisellä kerralla (esikypsennys) 5-10 minuuttia 170ºC-asteessa ja toisella kerralla (lopullinen kypsennys) 2-4 minuuttia 190ºC-asteessa. Valuta hyvin ennen tarjoilua.
- Älä friteeraa liian paljon ruokaa yhdellä kertaa. Laita aineksia vain kerros korin pohjalle, jotta öljyn lämpötila ei laske. Muuten aineksiin imeytyy enemmän rasvaa.
- Noudata annettua friteerausaikaa.
- Älä lisää ruoka-aineisiin suolaa ennen friteerausta tai friteerauksen aikana, vaan vasta sitten, kun olet tyhjentänyt korin. Suola ja vesi pilaavat öljyn.
- Anna ruoan valua hyvin ja painele sitä talouspaperilla liian rasvan poistamiseksi.
- Nauti ruoka heti kun se on valmis. Jos ruokaa on pidettävä jonkin aikaa lämpimänä, älä laita sitä kannelliseen kulhoon. Kondensoituminen estää ruoan pysymisen rapeana. On parempi pitää ruoka uunissa.

FONDUE LAITTEEN KÄYTTÖ

Tässä sähköfonduepadassa on lämpötilanvalitsin, jonka vuoksi se sopii erittäin hyvin erilaisten fondue-aterioiden kuten perinteisen lihafonduen, mutta myös juusto-, kiinalais- tai suklaafonduen valmistukseen.

- Puhdista laite ennen ensimmäistä käyttökertaa perusteellisesti kuumalla vedellä, jossa on hieman astianpesuainetta. Varo, että sähköosa ei joudu kosketuksiin veden kanssa.
- Huuhtele puhtaalla vedellä ja kuivaa laite huolellisesti.
- Käytä aina korkeisiin lämpötiloihin soveltuvaa öljyä ja vaihda se jokaisen käyttökerran jälkeen. Öljyn pinnan on oltava aina alimman (min) ja ylimmän (max) pinnankorkeuden osoittimen välissä, +/- 1 L.
- Noudata yllä mainittuja ohjeita myös käyttäessäsi öljyn sijasta lihalientä, juustoa tai suklaata.
- Poista kansi sen ollessa pystysuorassa 90ºC-asteen kulmassa.
- Aseta fonduerengas fonduepadan päälle öljyn roiskumisen välttämiseksi.
- Aseta fonduepata keskelle pöytää.
- Turvallisuussyistä kiinnitä verkkojohto pöytään. Muista irrottaa verkkojohto ennen kuin siirrät fonduepataa.
- Perinteistä lihafondueta varten lämpötilanvalitsin säädetään 170ºC-asteeseen. Säädä lämpötila sellaiseksi, että seos alkaa juuri ja juuri poreilla. Juusto-, kiinalais- ja suklaafondueta varten on parempi käyttää alempaa lämpötilaa, esim. 90ºC.
- Varsinkin juusto ja suklaa on lämmitettävä hitaasti, muuten ne tarttuvat kiinni. Hämmennä silloin tällöin, että syntyy tasainen seos.
- Merkkivalo sammuu, kun valittu lämpötila on saavutettu.
- Älä käytä padassa teräviä välineitä. Pistele haarukalla ainoastaan aineksia, ei pataa.
- Ota käytön jälkeen pistotulppa pois pistorasiasta ja anna fonduepadan jäähtyä.
- Laita fonduepata säilöön kansi suljettuna kuivaan ja pimeään paikkaan.

PUHDISTUS JA HOITO

Irrota pistotulppa pistorasiasta.
Älä upota laitetta koskaan veteen!

Ulkopinnan puhdistus
Pyyhi laitteen ulkopinta säännöllisesti kostealla liinalla ja kuivaa se pehmeällä, puhtaalla liinalla.

Sisäpinnan puhdistus
Öljyä, lihalientä, juustoa tai suklaata vaihdettaessa voit samalla puhdistaa laitteen sisäpuolen. Tyhjennä pata ja puhdista sisäpuoli ensin talouspaperilla ja sen jälkeen kostealla, astianpesuaineveteen kastetulla liinalla. Huuhtele sisäpuoli hyvin puhtaalla vedellä, jotta kaikki pesuaineen jäännökset poistuvat, ja anna laitteen kuivua hyvin.

Puhdistusvinkki: kaada pataan kupillinen vettä ja hieman astianpesuainetta. Säädä lämpötilanvalitsin alimpaan lämpötilaan ja kytke laite toimintaan 10 minuutiksi. Katkaise sen jälkeen laitteen virta ja huuhtele laite hyvin.

ÖLJYN VAIHTO

Fonduepataa käytettäessä on suositeltavaa vaihtaa öljy jokaisen käyttökerran jälkeen. Friteerausöljyä voidaan käyttää useampia kertoja.

Hyvää friteeraus- ja fondueöljyä käytettäessä öljyn käytön pituus riippuu seuraavista seikoista:
- Kuinka usein pataa käytetään.
- Kuinka kauan pataa käytetään.
- Lämpötila käytön aikana.
- Ruoka-aineiden määrä (liian suuria määriä käytettäessä öljy jäähtyy liian voimakkaasti).
- Ruoka-aineiden ominaisuudet (esim. käytetyt mausteet).
- Öljyn puhdistus friteerauksen ja fondue-käytön aikana ja sen jälkeen. Poista friteerauksen ja fondue-käytön aikana öljyyn pudonneet ruoantähteet ja taikina- tai korppujauhojätteet. Friteerauksen jälkeen on suositeltavaa suodattaa öljy. Toimi tällöin seuraavasti:

a. Anna öljyn jäähtyä.
b. Valuta kori ja ota se pois padasta.
c. Laita koriin talouspaperia.
d. Suodata öljy korin läpi samansuuruiseen astiaan.

FONDUE-RUOKAOHJEITA
Fondue-ateria ei ole ainoastaan maukas, vaan se voi olla myös hyvin terveellinen ja jopa hyväksi linjoille. Opastamiseksi fonduen käytössä alempana muutamia käteviä vinkkejä ja ruokaohjeita. Toivotamme sinulle monia miellyttäviä fondue-hetkiä!

LIHA-ÖLJYFONDUE
Ainekset 4 hengelle:
Käytä puhtaasti kasviöljypohjaisia öljyjä, esim. maissi-, maapähkinä- tai soijaöljyä. Oliiviöljy on myös sopiva, mutta tuoksuu ja maistuu vahvemmalta. 300 g naudan sisäfileetä, 300 g broilerin rintafileetä, esikypsennettyjä perunoita, esikypsennettyjä maissintähkiä siivuina, paprikanpalasia ja lämmintä, tuoretta leipää sekä maistuvia kastikkeita.

250 g lihaa on riittävä määrä henkeä kohti. Leikkaa liha 1 x 1 cm kokoisiksi paloiksi.

KIINALAINEN LIHALIEMIFONDUE
Konstailematon maku, vähäkalorinen ja terveellinen. Voit yhdistellä erilaisia ruoka-aineita kuten kalaa, vihanneksia, kanaa ja lihaa.

Ainekset 4 hengelle:
4 suurta katkarapua, 2 broilerin rintafileetä, 12 simpukkaa, 4 merianturafileetä, 100 g fileoitua lohta, 8 herkkusientä, 4 tomaattia, 4 salottisipulia ((puolikypsäksi keitettynä).

Tämä on vasta alkua, tässä fonduessa voidaan käyttää oikeastaan kaikkea, esim. tuoreita ostereita tai ohuiksi siivuiksi leikattua häränfileetä. Tärkeää: Älä käytä liian paksuiksi tai paloiksi leikattuja aineksia.

Juo lopuksi kupillinen voimakasta lihalientä, jossa ainekset on kypsennetty. Iloista kokeilumieltä!

JUUSTOFONDUE (VALKOVIINIÄ JA JUUSTOA)
Kuuluisan sveitsiläisen ruokaohjeen mukaan.

Ainekset 4 hengelle:
300 g Emmental-juustoa, 400 g Gruyère-juustoa, 4 lasillista kuivaa valkoviiniä, 1 likööriläsillinen Kirschiä, 1 valkosipulin kynsi, hieman pippuria ja suolaa, ripaus muskottipähkinää, 25 g maissijauhoa, 1 kupillinen vettä. Viineiksi sopivat Riesling tai alkuperäinen sveitsiläinen Fendait.

Hiero padan sisäpintaan runsaasti valkosipulia, kaada viini pataan ja odota, kunnes se kiehuu. Lisää hyvin hienoksi leikattu tai jauhettu juusto. Sekoita hyvin puulastalla, kunnes seos alkaa jälleen kiehua ja saostuu tasaiseksi. Lisää pippuri, suola ja muskottipähkinä koko ajan hyvin sekoittaen. Sekoita maissijauho kylmään veteen ja lisää se voimakkaasti sekoittaen kiehuvaan seokseen. Alenna lämpötilaa. Kun nostat lastan seoksesta, sen on oltava tasaista ja rihmamaista. Lisää lopuksi Kirsch ja säädä fonduepata alimpaan lämpötilaan.

SUKLAAFONDUE
Tämä fondue on lastenjuhlien suuri suosikki. Kun siihen lisätään pari tippaa Armagnacia, saadaan erittäin hyvin onnistunut jälkiruoka juhlavaan päivälliseen.

Ainekset 6 hengelle:
200 g suklaata (tummaa suklaata, eri makuisia maito- ja valkosuklaita kuten esim. kahvi tai pähkinäsuklaa)
25 g voita, 25 g sokeria, 400 g vettä (tai kermaa).
Lisäkkeenä haarukkaan pistettäväksi: luuttomia kirsikoita, mansikoita, banaaninpalasia, persikkaa, kakunpalasia, karvasmantelikakkuja.

ANTES DE USAR

Leia bem estas instruções e conserve-as para as poder mais tarde eventualmente voltar a consultar. Controlar se a corrente eléctrica do aparelho corresponde à da sua casa (220-240 Volt). Ligar este aparelho unicamente a uma tomada de corrente residual.

Retirar quaisquer etiquetas e limpar todas as peças antes de o utilizar (exceptuando os componentes eléctricos) em água com detergente, lavando-as bem em seguida.

SEGURANÇA

Leia atentamente as seguintes recomendações:

- Este aparelho destina-se unicamente ao uso doméstico.
- Nunca ligue o aparelho antes de ter deitado óleo ou gordura.
- Nunca mergulhe o aparelho em água.
- Desligue sempre a ficha da tomada antes de o limpar.
- Nunca desloque o aparelho enquanto estiver a funcionar. O óleo ou a gordura aquecem e pode queimar-se, devendo esperar primeiro que arrefeçam antes de deslocar o aparelho.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância, tenha cuidado quando se encontrarem crianças por perto. O aparelho e as peças aquecem muito, devendo pegar nele sempre pelas asas.
- Colocar o aparelho sempre sobre uma superfície sólida, e mantenha afastados quaisquer materiais inflamáveis.
- Não deve colocar o aparelho perto da berma da mesa ou bancada, etc, para que ninguém o possa derrubar; deve também colocar o fio de forma a que ninguém possa tropeçar nele ou ficar nele preso.
- Assegure-se que a fritadeira não se encontra perto de um fogão aceso.
- Mantenha o aparelho afastado da água quando estiver ligado, e quando o óleo ou a gordura ainda estiverem quentes, A água faz salpicar o óleo ou a gordura quentes. Por isso, deve secar os alimentos sempre primeiro com papel de cozinha e sacudir os restos de gelo, tanto quanto puder.
- Desligar a ficha da tomada logo após ter deixado de utilizar o aparelho.

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Não use o aparelho quando estiver avariado, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu representante, ou então por qualquer pessoa competente autorizada a fazê-lo, para evitar qualquer eventual risco.
- Esta fritadeira vem equipada com um sistema de segurança térmico. Quando o termóstato avariar e surgir o risco de sobre-aquecimento, a corrente desliga-se automaticamente. Deve enviar em seguida o aparelho para os nossos serviços de assistência.

FRITADEIRAS MODO DE EMPREGO DO APARELHO

- Abrir a tampa, premindo o botão situado ao lado do botão giratório da temperatura.
- Limpar o aparelho pela primeira vez muito bem com água quente com detergente. Tenha cuidado para que a água não entre em contacto com os componentes eléctricos.
- Lave em seguida com água limpa e seque muito bem.
- Encha o aparelho com gordura ou óleo vegetal. Se usar gordura sólida, corte-a primeiro em pedaços e ligue o termóstato a 90º C, até estar completamente derretida.
- O nível do óleo deve estar situado entre a risca inferior (min) e a risca superior (max), +/- 1L.
- Ligue o termóstato à temperatura desejada. Consulte a tabela da temperatura situada à frente da fritadeira.
- A luz desliga-se quando se atingir a temperatura desejada.
- Mergulhe o cesto vazio no óleo, quando a luz se desligar, para evitar que os alimentos se peguem.
- Coloque os alimentos que deseja fritar no cesto. Para obter o melhor resultado, deve deitar alimentos secos para dentro do cesto.
- Use a pega amovível para colocar o cesto na fritadeira. Em seguida, retire a pega do cesto. ATENÇÃO: controlar se a pega se encontra bem fixa ao cesto, de forma a que o cesto não caia quando sacudir as batatas fritas.
- Mergulhe lentamente o cesto para evitar que o óleo comece a borbulhar.
- Puxe o cesto de novo para cima quando acabar de fritar, e fixe-o à fritadeira para que o óleo possa escorrer.
- Puxe a ficha da tomada.

- Lave a asa e o cesto em água limpa depois de ter usado a fritadeira, secando-os muito bem em seguida.
- Quando a fritadeira tiver arrefecido totalmente, pode voltar a colocar o cesto e guardar o aparelho, devendo-o guardar com a tampa fechada e num lugar escuro. Pode deixar o óleo e o cesto dentro da fritadeira.

SUGESTÕES PARA FRITAR

- Para obter um melhor resultado, deve usar o óleo ou a gordura recomendados. Aconselhamos-lhe a não misturar óleos diferentes.
- Substitua o óleo ou a gordura com frequência e sempre quando estiver escuro ou sujo, ou quando começar a fazer espuma. Lave a panela cada vez que o fizer.
- Cada vez que aquecer o óleo ou a gordura lentamente, diminui a sua qualidade. Desligue a fritadeira sempre que acabar de a usar.
- Para obter um bom resultado, não deve fritar grandes quantidades de uma só vez.
- Use no máximo 300 gramas de batatas fritas para cada litro de óleo.
- Para os produtos congelados, deve usar no máximo 200 gramas de batatas fritas, devido ao arrefecimento rápido. Sacuda os produtos congelados no lava-loiças, para retirar o gelo em demasia.
- Quando fritar batatas fritas feitas a partir de batatas frescas: seque as batatas depois de as lavar, para evitar que haja água quando as deitar no óleo.
- Frite 2 vezes. Na primeira vez (pré-fritar) durante 5 a 10 minutos a 170º C. Na segunda vez, (completar o fritar), durante 2 a 4 minutos a 190 º C. Deixe escorrer bem antes de servir.
- Não frite muitas batatas de cada vez. Cubra apenas o fundo do cesto para que a temperatura se mantenha. Caso contrário, a comida absorve mais óleo.
- Respeite o tempo indicado para fritar os alimentos.
- Não deite sal na comida antes ou enquanto fritar, devendo-o fazer só depois de ter retirado o cesto. O sal e a água sujam o óleo.
- Deixe escorrer bem a comida e seque-a em seguida com papel de cozinha para retirar a gorduraem demasia.
- Coma a comida logo a seguir depois de estar frita. Não cubra a comida que quer manter quente durante algum tempo, em cima duma travessa, porque o vapor amolece os alimentos. É melhor conservar os alimentos dentro do forno.

FONDUE MODO DE EMPREGO DO APARELHO

Esta panela de fondue vem equipada com um termóstato, podendo regular a temperatura e, por isso, é ideal para fazer vários tipos de fondue, tais como o fondue clássico de carne, e também o fondue de queijo, o fondue chinês ou de chocolate.

- Limpar o aparelho pela primeira vez muito bem com água quente e detergente. Tenha cuidado para que a água não entre em contacto com os componentes eléctricos.
- Lave em seguida com água limpa e seque o aparelho muito bem.
- Deve utilizar sempre óleo próprio para suportar temperaturas altas, devendo-o mudar após cada utilização. O nível do óleo deve estar situado entre a risca inferior (min) e a risca superior (max), +/- 1L.
- Deve seguir estas indicações igualmente, quando utilizar caldo, queijo ou chocolate em vez de óleo.
- Remova a tampa, a partir da posição vertical de 90 º.
- Colocar a tampa na panela de foundue para evitar salpicos de óleo.
- Colocar a panela de fondue no meio da mesa.
- Por razões de segurança, deve fixar o fio à mesa. Não se esqueça de soltar o fio antes de deslocar a panela de fondue.
- Para o fondue clássico, deve programar o termóstato a 170 ºC, de forma a que o óleo comece a ferver ligeiramente. Para o fondue de queijo, chinês ou de chocolate, deve programar o termóstato a uma temperatura mais baixa, por exemplo de 90 º C.
- Sobretudo os fondues de queijo e de chocolate devem aquecer lentamente, caso contrário engrossam muito. Mexa de vez em quando para obter um creme.
- A luz desliga-se quando se atingir a temperatura correcta.
- Não use objectos afiados dentro da panela, devendo espetar apenas os ingredientes com garfinhos fora da panela.
- Desligue a ficha da tomada quando terminar de utilizar a panela de fondue, deixando-a arrefecer.
- Guarde a panela de fondue com a tampa fechada num lugar seco e escuro.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue a ficha da tomada
Nunca deve mergulhar o aparelho em água!

Limpeza do exterior do aparelho.
Limpar o exterior da fritadeira com um pano húmido e secar com um pano macio e limpo.

Limpeza do interior do aparelho
Quando mudar o óleo, o caldo, o queijo e o chocolate pode também limpar a fritadeira por dentro. Esvaziar o aparelho e limpar o interior primeiro com papel de cozinha e depois com um pano limpo, embebido em detergente. Lave bem em seguida com água limpa, para lavar todos os restos de detergente, deixando depois secar.

Sugestão de limpeza: deite uma chávena de água e uma gota de detergente para dentro da panela. Ligue o aparelho à temperatura mais baixa e deixe actuar durante 10 minutos. Em seguida, desligue e lave bem com água limpa.

COMO MUDAR O ÓLEO

Para o fondue, recomendamos que mude o óleo após cada utilização. O óleo para fritar pode ser utilizado várias vezes. No caso de utilizar um bom óleo para fritar e para fondue, o período de duração do óleo depende:

- das vezes que usa a panela.
- do tempo que usa a panela.
- da temperatura.
- da quantidade de alimentos (no caso de alimentos maiores, o óleo arrefece mais rapidamente).
- do tipo de comida (por exemplo, ervas aromáticas já utilizadas anteriormente).
- da limpeza do óleo durante e depois de ter fritado ou feito o fondue. Retirar durante o fritar e o fondue, restos de comida e de massa ou pão ralado que tenham caído para dentro do óleo. Depois de ter fritado, aconselhamos a filtrar o óleo. Para tal deve fazer o seguinte:

a. Deixe arrefecer o óleo.
b. Deixe escorrer o cesto, retirando-o da panela.
c. Ponha papel de cozinha no cesto.
d. Filtre o óleo no cesto, sobre um recepiente grande.

RECEITAS DE FONDUE

O fondue não é só saboroso como também muito saudável, sendo até mesmo de aconselhar no caso de fazer dieta. Para o ajudar, apresentamos-lhe algumas sugestões e receitas e esperamos que desfrute de horas de prazer ao fazê-lo!

FONDUE DE CARNE EM ÓLEO

Ingredientes para 4 pessoas:
Óleo vegetal puro, por exemplo de milho, de amendoim ou de soja. Pode usar também azeite, só que cheira muito e tem um sabor muito forte. 300 gramas de lombo de vaca, 300 gramas de peito de frango, batatas já cozidas, maçarocas de milho já cozidas cortadas em lascas, pedaços de pimento e pão fresco quente, com molhos deliciosos.

Por pessoa, é suficiente 250 gramas de carne. Cortar a carne em pedacinhos de 1 x 1 cm.

FONDUE CHINÊS COM CALDO

Este fondue tem um sabor autêntico e poucas calorias, sendo por isso saudável. Existem várias variantes¸como peixe, legumes, aves e carne.

Ingredientes para 4 pessoas:
4 gambas grandes, 2 peitos de frango, 12 mexilhões, 4 linguados, 100 gramas de filetes de salmão, 8 cogumelos, 4 tomates pequenos, 4 cebolinhas (meias cozidas).

Isto é apenas o começo, para este fondue pode utilizar por exemplo, ostras frescas ou fatias finas de lombo de vaca. Importante: Cortar em pedaços finos, não em cubos.

Por fim, beba uma chávena do caldo aromático, onde se cozinharam todos os alimentos. Desfrute desta experiência.

FONDUE DE QUEIJO (VINHO BRANCO E QUEIJO)
Segundo uma famosa receita suíça.

Ingredientes para 4 pessoas:
300 gramas de queijo Emmentaler, 400 gramas de queijo Gruyère, 4 copos de vinho branco seco, 1 copo de liquor Kirsch, 1 dente de alho, pimenta e sal quanto basta, uma pitada de noz moscada, 25 gramas de farinha maizena, 1 chávena de água. Vinho: Riestling ou o Fendait suíço original.

Unte bem a panela com o alho, deite em seguida o vinho e espere até que ferva. Acrescente depois o queijo muito bem ralado ou cortado em pedacinhos. Mexa sem parar com uma espátula de madeira até obter uma massa cremosa, esperando que levante fervura. Deite a pimenta, o sal e a noz moscada, continuando a mexer. Dissolva a farinha maizena com água fria e acrescente ao creme em ebulição, mexendo muito bem. Ponha em lume brando. Quando retirar a espátula, o creme deve estar fino e escorrer em fio. Acrescente por fim o kirsch e ponha a panela de fondue à temperatura mais baixa.

FONDUE DE CHOCOLATE
Este fondue é um grande sucesso para as festas de crianças. Como sobremesa para uma jantar de cerimónia, deite algumas gotas de Armagnac.

Ingredientes para 6 pessoas:
200 gramas de chocolate (puro, de leite, branco e de vários sabores, tais como café e nozes).
25 gramas de manteiga, 25 gramas de açúcar, 400 gramas de água (ou natas).
Decoração para espetar com um garfo: cerejas sem caroço, morangos, rodelas de banana, pêssego, fatias de bolo, bolachinhas.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE **ART. 182613**

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ
Διαβάστε πρώτα ολόκληρο το εγχειρίδιο και φυλάξτε το για το συμβουλευτείτε στο μέλλον. Βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας στο σπίτι σας αντιστοιχεί σε αυτή που απαιτείται από τη συσκευή (220-240 βολτ). Η συγκεκριμένη συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα με γείωση.

Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα και καθαρίστε όλα τα εξαρτήματα *πριν* από τη χρήση (εκτός από το ηλεκτρικό εξάρτημα) σε νερό με σαπουνάδα και ξεπλύνετέ τα καλά.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Παρακαλούμε διαβάστε τις ακόλουθες συμβουλές:
*Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
*Μην βάζετε ποτέ σε λειτουργία αυτή τη συσκευή πριν τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος.
*Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
*Να αφαιρείτε πάντα το φις από την ηλεκτρική πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
*Μην μετακινείτε ποτέ τη συσκευή στη διάρκεια της χρήσης. Το λάδι ή λίπος γίνεται καυτό και μπορεί να καείτε. Περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή πριν τη μετακινήσετε.
*Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση. Να προσέχετε όταν βρίσκεται σε χρήση κοντά σε παιδιά. Η συσκευή και τα διάφορα εξαρτήματα γίνονται καυτά, για το λόγο αυτό να πιάνετε πάντα το σκεύος από τις λαβές.
*Να τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε στερεή επιφάνεια και να απομακρύνετε τα εύφλεκτα υλικά.

*Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή βρίσκεται μακριά από την άκρη του τραπεζιού ή της επιφάνειας εργασίας έτσι ώστε να μην μπορεί να πέσει. Επίσης βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται έτσι ώστε να μπορεί να σκοντάψει κάποιος πάνω ή να μπερδευτεί.
*Κρατήστε τη συσκευή μακριά από εστία μαγειρέματος που είναι αναμμένη.
*Κρατήστε τη συσκευή μακριά από νερό όταν βρίσκεται σε χρήση και όταν το λάδι ή το λίπος είναι ακόμα καυτό. Το νερό πιτσιλάει όταν είναι μέσα σε καυτό λάδι, επομένως πρέπει να στεγνώσετε πρώτα το φαγητό με χαρτί κουζίνας και να τινάξετε όσο περισσότερο γίνεται τα παγωμένα κομμάτια φαγητού πριν τα βάλετε μέσα στη συσκευή.
*Μετά τη χρήση, βγάλτε αμέσως το φις από την ηλεκτρική πρίζα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS

*Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν παρουσιάζει βλάβη. Στείλτε την στο τμήμα τεχνικής υποστήριξης της εταιρίας μας.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει για την αποφυγή κινδύνων να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο τεχνικής υποστήριξης του κατασκευαστή ή από κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο πρόσωπο.

*Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με θερμική ασφάλεια. Αν ο θερμοστάτης δεν λειτουργεί σωστά και η συσκευή υπερθερμανθεί, το ηλεκτρικό ρεύμα διακόπτεται αυτόματα. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να επιστρέψετε τη συσκευή στο τμήμα τεχνικής υποστήριξης της εταιρίας μας.

ΦΡΙΤΕΖΑ
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

*Για να ανοίξετε το καπάκι, πιέστε μέσα το πλήκτρο που βρίσκεται δίπλα στο καντράν της θερμοκρασίας.
*Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε καλά τη συσκευή με ζεστό νερό και λίγο καθαριστικό. Φροντίστε να μη βραχεί το ηλεκτρικό εξάρτημα.
*Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε καλά τη συσκευή.
*Γεμίστε τη συσκευή με λίπος ή φυτικό λάδι. Αν χρησιμοποιείται σκληρά τετράγωνα κομμάτια κρέατος, κόψτε τα πρώτα σε κομμάτια και ρυθμίστε το καντράν της θερμοκρασίας στους 90° C μέχρι να λιώσει τελείως το λίπος.
*Το επίπεδο του λαδιού θα πρέπει να είναι πάντα ανάμεσα στο χαμηλότερο (min) και τον υψηλότερο (max) δείκτη επιπέδου, +/- 1 L.
*Ρυθμίστε το πλήκτρο του θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία. Συμβουλευτείτε τον πίνακα θερμοκρασιών που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της φριτέζας.
*Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία σβήνει η λυχνία.
*Όταν σβήσει η λυχνία, βυθίστε πρώτα το άδειο καλάθι μέσα στο λάδι. Με τον τρόπο αυτό δεν θα κολλήσει το φαγητό.
*Βάλτε μέσα στο καλάθι το φαγητό που θέλετε να τηγανίσετε. Για καλύτερα αποτελέσματα, βάλτε το φαγητό εφόσον είναι στεγνό.
*Χρησιμοποιήστε την αποσπώμενη λαβή για να βάλετε το καλάθι μέσα στη φριτέζα. Έπειτα αφαιρέστε το χερούλι από το καλάθι. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: βεβαιωθείτε ότι η λαβή έχει στερεωθεί σωστά στο καλάθι έτσι ώστε να μην πέσει όταν θα τινάζετε τα τσιπς (ή τα άλλα φαγητά).
*Βυθίστε αργά το καλάθι για να αποφύγετε τον κοχλασμό.
*Ανασηκώστε ξανά το καλάθι όταν τελειώσει το τηγάνισμα και κρεμάστε το στο γάντζο μέσα στο σκεύος έτσι ώστε να στάξει το λάδι.
*Βγάλτε το φις από την ηλεκτρική πρίζα.

*Ξεπλύνετε τη λαβή και το χερούλι μετά τη χρήση και στεγνώστε τα καλά.
*Αφότου έχει κρυώσει εντελώς η φριτέζα, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι και να φυλάξετε τη συσκευή. Φυλάξτε την με το καπάκι από πάνω, σε σκοτεινό και ξηρό μέρος. Μπορείτε να αφήσετε το καλάθι και το λάδι μέσα στη φριτέζα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΙΣ ΦΡΙΤΕΖΕΣ

*Για καλύτερα αποτελέσματα, να χρησιμοποιείτε το συνιστώμενο λάδι ή λίπος. Σας συνιστούμε να μην χρησιμοποιείτε διαφορετικούς τύπους λαδιού ή λίπους ταυτόχρονα.
*Να αντικαθιστάτε τακτικά το λάδι ή το λίπος, και ιδίως αν γίνει σκούρο ή λερωθεί, ή αν αρχίσει να αφρίζει αφύσικα. Να καθαρίζετε κάθε φορά το δοχείο πριν αντικαταστήσετε το λάδι ή λίπος.
*Η παρατεταμένη χρήση στο τηγάνισμα μειώνει την ποιότητα του λαδιού ή λίπους. Να διακόπτετε τη λειτουργία της φριτέζας μετά από κάθε χρήση.
*Για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, μην τηγανίζετε μεγάλες ποσότητες φαγητού ταυτόχρονα.
-Να χρησιμοποιείτε το πολύ 300 γραμμάρια τσιπς ανά λίτρο λαδιού.
-Να χρησιμοποιείτε το πολύ 200 γραμμάρια κατεψυγμένων φαγητών λόγω του ότι η συσκευή κρυώνει γρήγορα. Να τινάζετε τα κατεψυγμένα προϊόντα πάνω από το νεροχύτη για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα πάγου.
-Όταν χρησιμοποιείτε τσιπς από φρέσκιες πατάτες: στεγνώστε τα τσιπς μετά το πλύσιμο ώστε να μην μπει νερό μέσα στο λάδι.
-Τηγανίστε τα τσιπς σε 2 γύρους. Πρώτος γύρος τηγανίσματος (προτηγάνισμα): 5 – 10 λεπτά στους 170° C. Δεύτερος γύρος τηγανίσματος: 4 λεπτά στους 190° C. Αφήστε τα να στάξουν πριν τα σερβίρετε.
*Μην τηγανίζετε μεγάλη ποσότητα φαγητού ταυτόχρονα. Να καλύπτετε μόνο το κάτω μέρος του καλαθιού, έτσι ώστε να μην πέσει η θερμοκρασία του λαδιού. Αυτό θα είχε ως αποτέλεσμα το φαγητό να απορροφήσει περισσότερο λάδι.
*Να τηρείτε τον προβλεπόμενο χρόνο τηγανίσματος.
*Μην προσθέτετε αλάτι στο φαγητό πριν ή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος. Μπορείτε να το κάνετε μόνο όταν το καλάθι έχει αφαιρεθεί από τη φριτέζα. Το αλάτι και το νερό αλλοιώνουν το λάδι.
*Να αφήνετε το φαγητό να στάξει καλά και να το ταμπονάρετε με χαρτί κουζίνας έτσι ώστε να αφαιρεθεί το υπερβολικό λάδι.
*Να τρώτε το φαγητό αμέσως μετά το τηγάνισμα. Το φαγητό που πρέπει να διατηρηθεί ζεστό δεν θα πρέπει να τοποθετείται σε πιάτο με κάλυμμα από πάνω. Μετά από λίγο θα χάσει την τραγανότητά του λόγω της υγροποίησης. Είναι καλύτερα να το διατηρείτε μέσα στο φούρνο.

ΦΟΝΤΟΥ
ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Αυτό το ηλεκτρικό σκεύος φοντού διαθέτει διάταξη ρυθμιζόμενης θερμοκρασίας και συνεπώς είναι εξαιρετικά κατάλληλο για διάφορους τύπους φοντού, όπως το κλασικό φοντού κρέατος, αλλά και για τυρί, κινέζικο ή φοντού σοκολάτας.

*Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε καλά τη συσκευή με ζεστό νερό και λίγο καθαριστικό πιάτων. Βεβαιωθείτε ότι το ηλεκτρικό εξάρτημα δεν έρχεται σε επαφή με το νερό.
*Ξεπλύνετε με καθαρό νερό και στεγνώστε προσεκτικά τη συσκευή.
* Να χρησιμοποιείτε πάντα λάδι κατάλληλο για υψηλές θερμοκρασίες και να το αντικαθιστάτε μετά από κάθε χρήση.
*Το επίπεδο του λαδιού θα πρέπει να είναι πάντα ανάμεσα στο χαμηλότερο (min) και τον υψηλότερο (max) δείκτη επιπέδου, +/- 1 L.
* Αυτό ισχύει και όταν χρησιμοποιείται τυρί ή σοκολάτα αντί για λάδι.
* Αφαιρέστε το καπάκι από μια κάθετη θέση 90°.
* Τοποθετήστε τη στεφάνη του φοντού πάνω στο σκεύος φοντού έτσι ώστε να μην πιτσιλίσει το λάδι.
* Τοποθετήστε το σκεύος φοντού στη μέση του τραπεζιού.
* Για λόγους ασφαλείας, στερεώστε το καλώδιο στο τραπέζι. Μην ξεχάσετε να χαλαρώσετε το καλώδιο πριν μετακινήσετε το σκεύος φοντού.
* Για το κλασικό φοντού κρέατος, ο θερμοστάτης ρυθμίζεται στους 170°C. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με τέτοιο τρόπο ώστε το μίγμα να μην αρχίσει να βράζει. Για φοντού με τυρί, κινέζικο και σοκολάτα, είναι καλύτερο να ρυθμίσετε το θερμοστάτη πιο χαμηλά, στους 90°C.
* Ιδίως το τυρί και η σοκολάτα πρέπει να θερμαίνονται αργά, αλλά θα σχηματίσουν κρούστα (στα πλάγια). Ανακατεύετε κάθε τόσο για να διατηρήσετε το μίγμα ομοιογενές.
* Όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία σβήνει η λυχνία.
* Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα μέσα στο σκεύος. Να χρησιμοποιείτε το πιρούνι μόνο για να τσιμπήσετε τα συστατικά, όχι μέσα στο σκεύος.
* Μετά τη χρήση, βγάλτε το φις από την πρίζα και αφήστε το σκεύος φοντού να κρυώσει.
* Φυλάξτε το σκεύος φοντού, με το καπάκι κλεισμένο, σε ξηρό και σκοτεινό μέρος.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Βγάλτε το φις από την πρίζα.
Μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό!

Καθαρισμός του εξωτερικού
Να καθαρίζετε τακτικά το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί και να το στεγνώνετε με ένα μαλακό καθαρό πανί.

Καθαρισμός του εσωτερικού
Όταν αντικαθιστάτε το λάδι, ζωμό, τυρί ή τη σοκολάτα, μπορείτε επίσης να καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής. Αδειάστε το σκεύος και καθαρίστε πρώτα το εσωτερικό με χαρτί κουζίνας κι έπειτα με ένα υγρό πανί βυθισμένο σε σαπούνι. Έπειτα ξεπλύνετε το εσωτερικό καλά με καθαρό νερό έτσι ώστε να φύγουν όλα τα υπολείμματα σαπουνιού και αφήστε το να στεγνώσει καλά.

Συμβουλή καθαρισμού: ρίξτε ένα φλιτζάνι νερό και υγρό καθαριστικό πιάτων μέσα στο σκεύος. Βάλτε σε λειτουργία τη συσκευή στη χαμηλότερη ρύθμιση και αφήστε την λειτουργήσει για περίπου 10 λεπτά. Έπειτα διακόψτε τη λειτουργία και ξεπλύνετέ την καλά.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ

Για το φοντού, σας συνιστούμε να αντικαθιστάτε το λάδι μετά από κάθε χρήση. Το λάδι τηγανίσματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί αρκετές φορές.

Για να έχετε καλή ποιότητα λαδιού τηγανίσματος και φοντού, ο χρόνος που μπορείτε να χρησιμοποιείτε το λάδι εξαρτάται από:
* Πόσο συχνά χρησιμοποιείτε το σκεύος.
* Πόσο καιρό χρησιμοποιείτε το σκεύος.
* Τη θερμοκρασία στη διάρκεια της χρήσης.
* Την ποσότητα του φαγητού (με πολύ μεγάλες ποσότητες, το λάδι κρυώνει πολύ γρήγορα).
* Τα χαρακτηριστικά του φαγητού (π.χ. αν χρησιμοποιούνται χορταρικά.
* Τον καθαρισμό του λαδιού στη διάρκεια και μετά το τηγάνισμα και τη χρήση του φοντού.
Στη διάρκεια του τηγανίσματος και της χρήσης του φοντού, αφαιρέστε τα κομμάτια φαγητού και τα υπολείμματα ζύμης ή ψωμιού που έχουν πέσει μέσα στο λάδι. Μετά το τηγάνισμα, συνιστούμε να φιλτράρετε το λάδι. Ακολουθήστε τα εξής βήματα:

α. Αφήστε το λάδι να κρυώσει.
β. Αφήστε το καλάθι να στάξει, και αφαιρέστε το από το σκεύος.
γ. Τοποθετήστε μερικά φύλλα χαρτιού κουζίνας μέσα στο καλάθι.
δ. Φιλτράρετε το λάδι από το καλάθι μέσα σε ένα δοχείο ίδιου μεγέθους.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΦΟΝΤΟΥ

Το φοντού δεν είναι απλώς γευστικό, μπορεί να είναι και πολύ υγιεινό και καλό για τη σιλουέτα σας. Για να σας δώσουμε μια ιδέα, σας προσφέρουμε μερικές χρήσιμες συμβουλές και συνταγές. Σας ευχόμαστε να περάσετε πολλές ευχάριστες ώρες με το φοντού!

ΦΟΝΤΟΥ ΚΡΕΑΣ ΣΕ ΛΑΔΙ
Για 4 άτομα:
Αγνό φυτικό λάδι, καλαμποκέλαιο, φυστικέλαιο ή σογιέλαιο. Το ελαιόλαδο είναι επίσης μια επιλογή, αλλά έχει δυνατότερη οσμή και γεύση. 300 γρ. χοιρινό φιλέτο, 300 γρ. φιλέτο κοτόπουλο, προβρασμένες πατάτες, προβρασμένο τεμαχισμένο καλαμπόκι πάνω στο κότσαλο, κομμάτια στρογγυλής πιπεριάς και ζεστό φρέσκο ψωμί, με νοστιμότατες σάλτσες.

250 γρ. κρέας είναι αρκετό ανά άτομο. Κόψτε το κρέας σε κύβους διαστάσεων 1x1 εκατοστά.

ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΦΟΝΤΟΥ ΣΕ ΖΩΜΟ
Είναι μια αγνή γεύση που μπορεί να έχει χαμηλές θερμίδες και να είναι υγιεινή. Όλων των ειδών οι συνδυασμοί είναι δυνατοί με ψάρι, λαχανικά, πουλερικά και κρέας.

Για 4 άτομα:
4 μεγάλες γαρίδες, φιλέτο κοτόπουλου, 12 μύδια, 4 φιλέτα γλώσσας, 100 γρ. φιλέτο σολομού, 8 μανιτάρια, μερικές ντομάτες, 4 κρεμμύδια (μισοβρασμένα).

Αυτή είναι μόνο η αρχή: σε αυτό το φοντού όλα είναι δυνατά, όπως φρέσκα στρείδια ή λεπτές φέτες φιλέτου χοιρινού. Σημαντικό: μην κόβετε τα κομμάτια πολύ χοντρά, και όχι σε κύβους.

Τέλος, πιείτε ένα μικρό φλιτζάνι με τον πλούσιο ζωμό στον οποίο μαγειρεύτηκαν όλα τα συστατικά. Διασκεδάστε κάνοντας πειραματισμούς.

ΦΟΝΤΟΥ ΤΥΡΙΩΝ (ΛΕΥΚΟ ΚΡΑΣΙ ΚΑΙ ΤΥΡΙ)
Σύμφωνα με μια διάσημη ελβετική συνταγή.

Για 4 άτομα:
300 γρ. έμενταλ, 400 γρ. γραβιέρα, 4 ποτήρια ξηρό λευκό κρασί, 1 ποτήρι λικέρ Kirsch, 1 σκελίδα σκόρδο, λίγο πιπέρι και αλάτι, 1 πρέζα μοσχοκάρυδο, 25 γρ. καλαμποκάλευρο, 1 φλιτζάνι νερό. Επιλογή κρασιού: Riesling ή γνήσιο Ελβετικό Fendait.

Τρίψτε καλά το σκεύος με το σκόρδο. Ρίξτε το κρασί μέσα στο σκεύος και περιμένετε μέχρι να βράσει. Έπειτα προσθέστε το πολύ λεπτοκομμένο ή τριμμένο τυρί. Με μια ξύλινη κουτάλα, συνεχίστε το ανακάτεμα μέχρι το μίγμα να βράσει ξανά και να είναι πολύ απαλό. Προσθέστε πιπέρι, αλάτι και μοσχοκάρυδο και συνεχίστε το ανακάτεμα. Ετοιμάστε το καλαμποκάλευρο με κρύο νερό και προσθέστε το στο μίγμα που βράζει, ανακατεύοντας δυνατά. Ρυθμίστε χαμηλότερα τη θερμοκρασία. Όταν βγάλετε τη σπάτουλα, το μίγμα πρέπει να είναι εύπλαστο και το τυρί να είναι καλά λιωμένο. Έπειτα μπορείτε να προσθέσετε το Kirsch και να ρυθμίσετε το σκεύος φοντού στη χαμηλότερη θερμοκρασία.

ΦΟΝΤΟΥ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ
Αυτό το φοντού έχει μεγάλη επιτυχία στα παιδικά πάρτι. Ως επιδόρπιο με λίγες σταγόνες Armagnac, θα συνοδεύσει με επιτυχία ένα ωραίο δείπνο.

Για 6 άτομα:
200 γρ. σοκολάτα (αγνή, γάλακτος, λευκή και με πολλές γεύσεις, όπως καφέ και κομματάκια καρπών),
25 γρ. βούτυρο, 25 γρ. ζάχαρη, 400 γρ. νερό (ή κρέμα).
Διακόσμηση με τη βοήθεια ενός πιρουνιού: κομμάτια κερασιού, φράουλας, κομμάτια μπανάνας, ροδάκινου, τετράγωνα κομμάτια κέικ, αμυγδαλωτών.

PRINCESS MINI FRYER & FONDUE **ART. 182613**

قبل الاستخدام

اقرأ دليل الاستخدام بعناية أولا بالكامل واحتفظ به لمراجعته في المستقبل. تأكد من أن الجهد الكهربائي في منزلك يتوافق مع الجهد الكهربائي المدون على الجهاز (٢٢٠-٢٤٠ فولت). لا توصل هذا الجهاز إلا بمقبس مؤرض.

أزل جميع اللصيقات المحتمل وجودها ونظّف جميع أجزاء الجهاز (ما عدا الجزء الكهربائي) في ماء وصابون واشطفها جيدا.

الأمان

اقرأ بتمعن النصائح التالية:

- الغرض من هذا الجهاز هو الاستخدام المنزلي فقط.
- لا تشغّل الجهاز أبدا قبل أن تضع فيه زيتا أو دهنا.
- لا تغمر الجهاز أبدا في الماء.

- أخرج دائما القابس من المقبس قبل التنظيف.
- لا تنقل الجهاز أبدا أثناء الاستخدام لأن الزيت أو الدهن يسخن بشدة ويمكن أن تحرق نفسك. انتظر حتى يبرد الجهاز قبل نقله.
- لا تترك الجهاز أبدا بدون إشراف، وراقب الأمر جيدا عند الاستخدام في وجود الأطفال. يسخن الجهاز والأجزاء المختلفة بشدة ولا تمسك المقلاة إلا من المقابض.
- ضع الجهاز دائما على سطح مستقر وأبعده عن المواد المشتعلة.
- لا تضع الجهاز بالقرب من حافة الطاولة أو رخامة المطبخ أو غيرها لتمنع سقوطه إن خبطه أحد عفوا. وراع ألا يتدلى السلك بحيث يمكن لأحد أن يتعثر عليه أو يشتبك فيه.
- راع أن تبعد الجهاز عن صفائح الطبخ المشغلة أو تضعه عليها.
- ابعد الجهاز عن الماء عند استخدامه أو عندما يكون الزيت أو الدهن لا يزال ساخنا. لأن الماء إن سقط في الزيت أو الدهن الساخن يسبب الرشاش. ولذلك يجب تجفيف الطعام دائما أولا بورق المطبخ وأن تنقض الثلج منه بقدر الإمكان.
- أخرج القابس من المقبس فورا بعد الاستخدام.

نصائح الأميرة

- لا تستخدم الجهاز إن كان تالفا لكن أرسله للإصلاح إلى مراكزنا للخدمة.
- إن كان السلك تالفا يجب أن يستبدله المصنع أو موظف خدمته أو شخص آخر مؤهل من أجل تجنب الأخطار.
- الجهاز مزود بتأمين حراري. إذا تلف المنظم الحراري وأصبح الجهاز معرضا إلى فرط التسخين يفصل التيار تلقائيا. يجب إذن أن يعاد جهازك إلى مركزنا للخدمة.

المقلاة

استخدام الجهاز

- افتح الغطاء بضغط الزر الموجود بجانب زر الحرارة الدوار إلى أسفل.
- نظف الجهاز قبل الاستخدام الأول بماء ساخن والقليل من مادة تنظيف. وراع ألا يبتل الجزء الكهربائي بالماء.
- اشطف الجهاز بالماء النقي وجففه بعناية.
- املأ الجهاز بالزيت النباتي أو الدهن وإن كنت تستخدم كتل الدهن الصلب قطعها أولا إلى مكعبات صغيرة واضبط زر المنظم الحراري على ٩٠ درجة مئوية حتى يذوب الدهن تماما.
- يجب أن يتراوح مستوى الزيت دائما بين العلامة السفلي (الحد الأدنى) والعلامة العلوية (الحد الأقصى)، ما يساوي لترا بالتقريب.
- اضبط زر المنظم الحراري على الدرجة المطلوبة. راجع جدول درجات حرارة الطبخ الموجودة في واجهة المقلاة.
- ينطفئ المصباح عندما تبلغ درجة الحرارة المطلوبة.
- عندما ينطفئ المصباح أغمر أولا السلة الفارغة في الزيت. يمنع ذلك التصاق الطعام فيها.
- أدخل الطعام الذي ترغب في قليه في السلة. تحصل على أفضل النتائج إن كان الطعام جافا عند إدخاله في السلة.
- استخدم المقبض المنفصل لإدخال السلة في المقلاة. فكك بعد ذلك المقبض من السلة. ملحوظة: تأكد من أن المقبض مشبوك جيدا في السلة بحيث تمنع السلة من السقوط عند تنفيض أصابع البطاطس من الزيت الزائد.
- عند غمر السلة في الزيت افعل ذلك ببطء لتقليل تكوين الفقاعات.
- ارفع السلة من المقلاة عند مضي زمن القلي وعلقها على المشبك الموجود في الحلة لكي يصفى الطعام من الزيت.
- أخرج القابس من المقبس
- اشطف المقبض والسلة بعد الاستخدام وجففهما جيدا.
- عندما تبرد المقلاة تماما أعد السلة في المقلاة واخزن الجهاز. اخزن المقلاة والغطاء مغلقا في مكان جاف ومعتم. يمكن ترك الزيت والسلة في المقلاة.

نصائح للقلي بالأطرزة

- للحصول على نتيجة جيدة استخدم الزيت أو الدهن الذي زكّيناه ولا تستخدم أنواعا مختلفة مع بعضها.
- استبدل الزيت أو الدهن بانتظام وافعل ذلك بالتأكيد عندما يصبح معتما أو وسخا أو إن كان يكون رغوة أكثر من المعتاد. نظّف الحلة عند كل استبدال.
- يقلل كل تسخين طويل من جودة الزيت أو الدهن. أفصل المقلاة بعد كل استخدام.
- للحصول على نتيجة جيدة لا يحبّذ قلي كميات كبيرة في المرة الواحدة.
  - أقصى كمية أصابع بطاطس لكل لتر زيت ٢٠٠ جم
  - عند استخدام الطعام المجمد ١٠٠ جم على الأقصى نظرا إلى التبريد الشديد. نقّص الثلج الزائد من الطعام المجمد فوق الحوض للتخلص منه.
  - إن استخدمت بطاطس طازجة ينبغي تجفيف البطاطس من الماء بعد غسلها لتمنع دخول الماء في الزيت.
  - اقلي البطاطس على مرتين. القلية الأولى من ٥ إلى ١٠ دقائق على ١٧٠ درجة مئوية. القلية الثانية (المرة الأخيرة) من ٢ إلى ٤ دقائق على ١٩٠ درجة مئوية. صفّيها جيدا قبل التقديم.
- لا تقلي كمية كبيرة من الطعام في آن واحد. املأ قاع السلة فقط حتى لا تنخفض درجة حرارة الزيت. إذ يسبب ذلك تشرب الطعام كمية كبيرة من الزيت.
- لا تتعدى أزمنة القلي المعطاة.
- لا ترش الملح على الطعام قبل القلي أو أثناءه إنما بعد إخراجه من السلة لأن الملح والماء يفسدان الزيت.
- انتظر حتى يصفى الطعام جيدا وجففه بعد ذلك بورق المطبخ لإزالة الزيت الزائد منه.
- تناول الطعام مباشرة بعد القلي. أما الطعام اللازم الاحتفاظ به ساخنا فلا يجب تغطيته وإلا تشرب ماء التكثيف ويفقد نضارته. يستحسن الاحتفاظ به في الفرن.

فوندو

استخدام الجهاز

حلة الفوندو الكهربائية مزودة بنظام للضبط المتغير للحرارة ولذلك فهي مناسبة تماما لمختلف أنواع الفوندو مثل فوندو اللحم الكلاسيكي أنما هي أيضا مناسبة لفوندو الجبن والفوندو الصيني وفوندو الشكولا.

- نظّف الجهاز قبل الاستخدام الأول بماء ساخن والقليل من مادة تنظيف. وراع ألا يتلامس الجزء الكهربائي بالماء.
- اشطف الجهاز بالماء النقي وجففه بعناية.
- استخدم دائما الزيت المناسب لدرجات الحرارة العالية واستبدله بعد كل استخدام. يجب أن يتراوح مستوى الزيت دائما بين العلامة السفلي (الحد الأدنى) والعلامة العلوية (الحد الأقصى)، ما يساوي لترا بالتقريب.
- يسري السابق ذكره أيضا إن استخدمت المرق أو الجبن أو الشكولا بدلا من الزيت.
- اخلع الغطاء برفعه رأسيا على ٩٠ درجة.
- ركب حلقة الفوندو على حلة الفوندو لمنع الطرطشة.
- ضع حلة الفوندو في منتصف الطاولة.
- لمراعاة أقصى الأمان الصق السلك على الطاولة. ولا تنسي تحرير السلك قبل نقل حلة الفوندو.
- لتحضير الفوندو الكلاسيكي اضبط المنظم الحراري على ١٧٠ درجة مئوية. اضبط درجة الحرارة بحيث يكاد الخليط أن يكوّن فقاعات. أما لفوندو الجبن والصيني والشكولا يستحسن ضبط الحرارة على درجة حرارة منخفضة، ٩٠ درجة مئوية مثلا.
- بالخصوص بالنسبة إلى الجبن والشكولا يجب تسخينها ببطء وإلا التصقتا في القاع. قلب من آن إلى آخر للحصول على قوام متجانس.
- ينطفئ المصباح عندما تبلغ درجة الحرارة المطلوبة.
- لا تستخدم الأدوات الحادة في الحلة. لا تشك بالشوكة إلا في المكونات، لا في الحلة.
- أخرج القابس من المقبس بعد الاستخدام وانتظر حتى تبرد حلة الفوندو.
- اخزن حلة الفوندو وغطاؤها مغلقا في مكان جاف ومعتم.

تنظيف وصيانة الأطرزة

اخلع القابس من مقبس الحائط.
لا تغمر الجهاز أبدا في الماء!

تنظيف الجهاز من الخارج
نظّف الجهاز من الخارج بانتظام بفوطة مبللة وجففه بفوطة طرية ونظيفة.

تنظيف الجهاز من الداخل
عند استبدال الزيت أو المرق أو الجبن أو الشكولا يمكن في نفس الوقت تنظيف الجهاز من الداخل. أفرغ الحلة ونظفها من الداخل أولا بورق المطبخ ثم بفوطة مبللة بماء وصابون. اشطف الحلة بعد ذلك جيدا بماء نقي بحيث لا تترك أي بقايا صابون فيها وجففها جيدا.

نصيحة تنظيف: صب كوبا من الماء والقليل من مادة تنظيف في الحلة. شغل الجهاز على أقل درجة حرارة وأتركه لمدة ١٠ دقائق تقريبا. افصل الجهاز بعد ذلك واشطفه جيدا.

استبدال الزيت
عند استخدام الفوندو نوصي باستبدال الزيت بعد كل استخدام. أما زيت القلي فيمكن استخدامه عدة مرات.
تتوقف مدة صلاحية زيت القلي الجيد وزيت الفوندو الجيد على الأمور التالية:

- عدد مرات الاستخدام
- طول زمن الاستخدام
- درجة الحرارة أثناء الاستخدام
- كمية الطعام (عند استخدام كميات كبيرة يبرد الزيت أكثر من اللازم)
- خاصيات الطعام (البهارات المستخدمة مثلا)
- تنظيف الزيت أثناء القلي أو الفوندو وبعد ذلك. تخلص أثناء القلي أو الفوندو من بقايا الطعام أو العجين أو فتات الخبز التي سقطت في الزيت. نوصي بتصفية الزيت بعد القلي. واتبع الطريقة التالية لتحقيق ذلك:
  أ- انتظر حتى يبرد الزيت
  ب- انتظر حتى تصفى السلة وارفعها من الحلة بعد ذلك
  ج- ضع ورق المطبخ في السلة
  د- صفي الزيت من خلال السلة في حلة أخرى مماثلة الحجم

وصفات فوندو

الفوندو ليس لذيذا فقط وإنما هو صحي جدا أيضا ومناسب للقوام الرشيق. ومن أجل إعطاؤك بعد الإرشادات إليك بعض الوصفات والنصائح ونتمنى لك أوقاتا ممتعة طويلة.

فوندو اللحم في الزيت

المكونات لـ ٤ أنفار:

زيت نباتي نقي، مثلا زيت ذرة أو فول سوداني أو صويا، كما يمكن استخدام زيت الزيتون أيضا لكن طعمه قويا ورائحته نفاذة. ٣٠٠ جم بوفتيك بقري و ٣٠٠ جم دجاج مشفي وبطاطس مسبقة الطبخ وقرن ذرة مسبق الطبخ مقطع إلى حلقات وقطع فلفل حلو وخبز ساخن طازج وصلصات لذيذة.

٢٥٠ جم تكفي لكل نفر. قطّع اللحم إلى مكعبات ١ سم مكعب.

فوندو صيني في مرق

تعتبر هذه الوجبة مذاقا بحتا لأنها خفيفة جدا (قليلة الطاقة). توجد تشكيلات كثيرة جدا مكونة من السمك والخضر والطيور واللحم.

المكونات لـ ٤ أنفار:

٤ أربيان كبيرة وقطعتان من الدجاج المشفي و١٢ بلح البحر و ٤ سمك موسى مشفي و ١٠٠ جم سلمون مشفي و٨ حبات فطر و ٤ حبات طماطم و ٤ قطع كراث أندلسي (نصف طبخ مسبقا).

وليس هذا إلا البداية. يمكن استخدام أي نوع طعام في هذا الفوندو، المحار الطازج أو رقائق بوفتيك مثلا. ملحوظة عامة: راع ألا تكون القطع سميكة و لا تقطعها إلى مكعبات.

وأخيرا اشرب كوبا صغيرا من المرق القوي الذي طبخت فيه الطعام، ونتمنى لك التمتع بهذه التجارب.

فوندو الجبن (النبيذ الأبيض والجبن)

وفقا لوصفة سويسرية شهيرة.

المكونات لـ ٤ أنفار:

٣٠٠ جم جبن امنتالر و٤٠٠ جم جبن كروبير ٣ كؤوس نبيذ أبيض جاف وكأس ليكور كيرش وفص ثوم والقليل من الملح والفلفل ونتفة جودة الطيب و ٢٥ جم دقيق ذرة (ميزينا) وكأس من الماء. نصيحة النبيذ: ريسلينك أو فنداي سويسري أصلي.

ادعك الحلة جيدا بفص الثوم، ثم صب النبيذ في الحلة وانتظر حتى يغلي. أضف إذن الجبن المجروش ناعما أو المقطع صغيرا جدا. قلب الجبن بنشاط بملعقة خشبية حتى يغلي الجبن ويصبح متجانسا. أضف الملح والفلفل وجوزة الطيب واستمر في التقليب الجيد. اخلط دقيق الذرة بماء بارد وصب الخليط في الجبن المستمر في الغليان مع التقليب النشط. اخفض درجة الحرارة. إذا أخرجت الملعقة الخشبية من كتلة الجبن ينبغي أن تكون الكتلة متجانسة وتسحب الملعقة خيوطا معها. أضف إذن الكيرش واخفض درجة حرارة حلة الفوندو إلى أقل درجة.

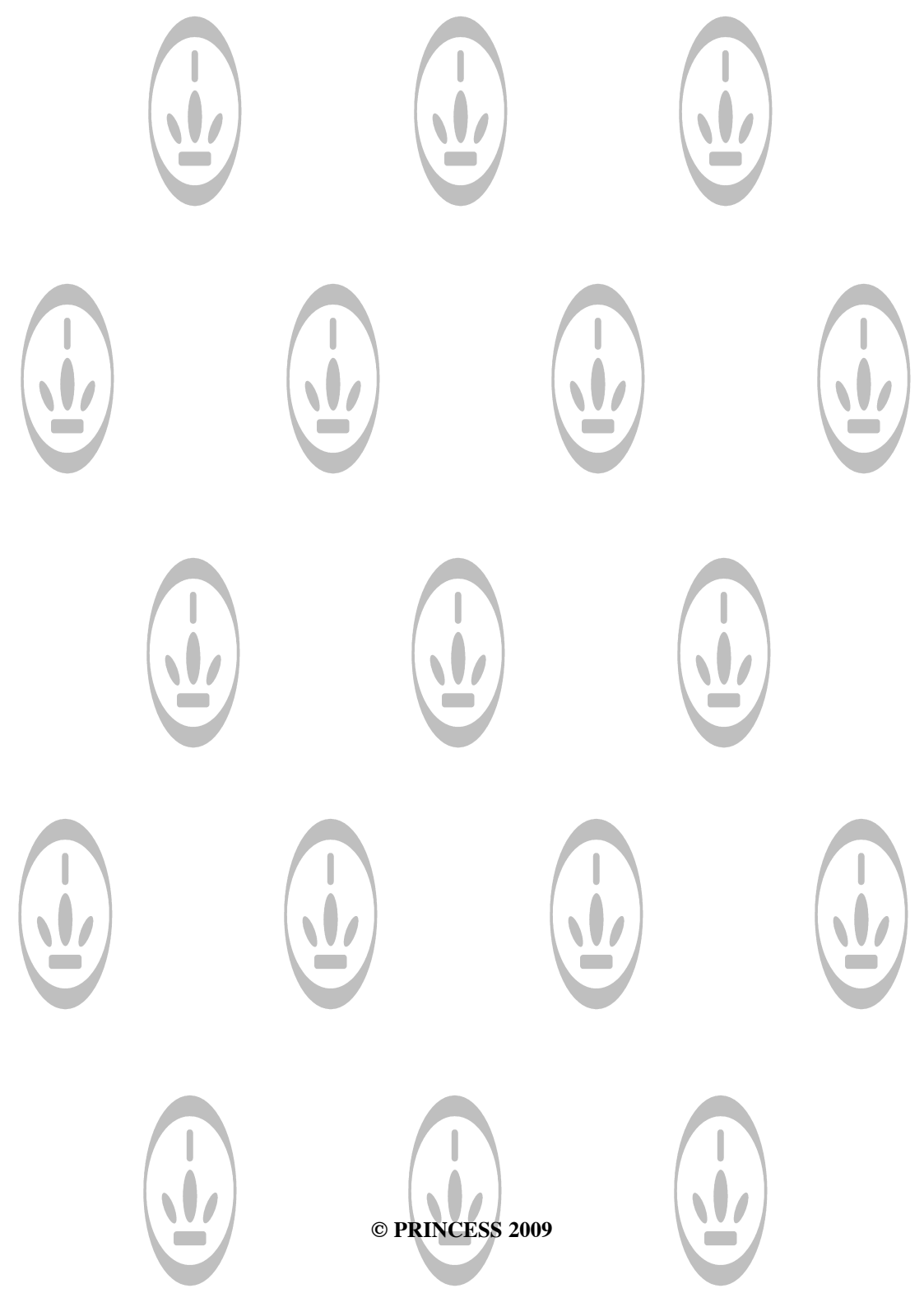
فوندو الشكولا

يعتبر هذا الفوندو وجبة رائعة لحفلات الأطفال. وكحلوى مصحوبة بالقليل من الأرمانياك تختم بها عشوة فاخرة ناجحة.

المكونات لـ ٦ أنفار:

٢٠٠ جم شكولا (خالص أو بحليب أو أبيض، بالإضافة إلى طعوم مختلفة كثيرة، مثل القهوة والمكسرات) و ٢٥ جم زبد و ٢٥ جم سكر و ٤٠٠ جم ماء (أو قشدة).

وفاكهة لغرس الشوكة فيها مثل: كريز بدون بذر وفراولة وقطع موز وخوخ وقطع كيك وبسكوت.



© PRINCESS 2009